



Acceptans av vegetarisk mat hos barn

Hur kan Lunds kommun öka acceptansen för vegetarisk mat hos elever i de kommunala skolorna?

Linda Roslund

2014

Miljövetenskap

Examensarbete för masterexamen 30 hp

Lunds universitet

Acceptans av vegetarisk mat hos barn

Hur kan Lunds kommun öka acceptansen för vegetarisk mat hos elever i de kommunala skolorna?

Linda Roslund

2014

Examensarbete för masterexamen 30 hp, Lunds universitet

Intern handledare: Matthias Lehner, Internationella miljöinstitutet, Lunds universitet

Ansvarig handledare: Oksana Mont, Internationella miljöinstitutet, Lunds universitet

Extern handledare: Maria Ivansson, Lunds kommun

Abstract

In recent years, decreased meat consumption has been emphasized as important for reducing carbon dioxide emissions. The municipality of Lund is working to reduce its meat consumption by serving vegetarian food once a week in the municipal schools. The results differ between schools, where students in some schools have accepted the vegetarian food while students in other schools have not. The purpose of this study is to identify why the implementation of more vegetarian food has been met differently in different schools. The goal is to develop proposals on how the municipality of Lund can improve their actions for reduced meat consumption in schools to achieve acceptance.

I have conducted two case studies of two municipal schools in Lund, where one of the schools has achieved acceptance among students and the other one has not. The study is mainly based on interviews with key individuals linked to the different schools and kitchens, and a short questionnaire addressed to parents and employees. Of the factors considered, the dedication of the key individuals seems to be one of the most important factors in achieving acceptance for vegetarian food among students. Other factors that appear to be important are parents' and employees' attitudes towards new food courses and vegetarian food; education on the issue of meat and vegetarian food given to students and employees; and the contents of the vegetarian food served.

The most important proposal to the municipality of Lund is that they need to clarify what responsibility and roles the different parties have in their work to reduce the meat consumption in schools. More responsibility should be given to the kitchen staff to increase their dedication of the issue. However, further studies are required to come to the conclusion of how important the considered factors are in relation to each other.

Innehållsförteckning

Abstract	V
1 Inledning.....	1
1.1 Syfte och frågeställningar.....	2
1.2 Miljövetenskaplig relevans.....	2
2 Teoretisk bakgrund.....	2
2.1 Faktorer som påverkar matval	2
2.2 Faktorer som leder till framgång i skolors arbete	3
2.3 Sammanfattning av teorin.....	4
3 Metod	4
3.1 Val av skolor	5
3.2 Intervjustudie	6
3.3 Enkätstudie.....	7
3.4 Avgränsningar.....	8
4 Resultat och analys.....	9
4.1 Intervjustudie	9
4.2 Enkätstudie.....	16
5 Diskussion.....	18
5.1 Metoddiskussion	18
5.2 Resultatdiskussion	21
5.3 Förslag till Lunds kommun och skolorna.....	25
5.4 Förslag till framtida studier	26
5.5 Miljövetenskaplig relevans.....	26
6 Slutsats	26
7 Tackord	27
8 Referenser	28
9 Bilagor.....	30
9.1 Intervjumall	30
9.2 Enkät.....	32

1 Inledning

De senaste åren har köttkonsumtionen i rika länder uppmärksamats, och en minskad konsumtion har betonats som viktig för att minska Sveriges klimatpåverkan. Världsnaturfonden menar att de flesta i rika länder borde halvera sin köttkonsumtion (Världsnaturfonden, 2014) och Naturvårdsverket menar att vi i Sverige behöver minska vår köttkonsumtion för att uppnå våra mål om minskade utsläpp (Dahlin & Lundström, 2011). Även Jordbruksverket menar att vi behöver äta mindre kött för att minska utsläppen av växthusgaser från livsmedelsproduktionen samt för att jordens resurser ska kunna producera mat som räcker till alla (Lööv *et al.*, 2013). Att minska sin köttkonsumtion är dessutom ett av Livsmedelsverkets tips för miljösmarta matval (Livsmedelsverket, 2013a).

Initiativ till att minska mängden kött som konsumeras har tagits runt om i världen i form av "vegetariska dagar" (Dahlin & Lundström, 2011). Även i Sverige arbetar en del kommuner med att minska andelen kött i den kommunala verksamheten. Arbetet har dock stött på motstånd i form av negativ inställning och protester bland invånare, föreningar och politiker. Två exempel är Gävle och Nyköping, där införandet av en vegetarisk dag i skolan bemöttes med gratis utdelning av hamburgare utanför skolorna av Moderata ungdomsförbundet, Muf, (Gävle TT, 2013) respektive Lantbrukarnas riksförbund, LRF (Thomsen, 2014).

Lunds kommun är en av de kommuner i Sverige som arbetar med att minska andelen kött i den kommunala verksamheten. Detta gör de genom att servera vegetarisk mat en gång i veckan på skolor, dock inte på någon speciell dag (Ivansson, 2014a). Ivansson menar att huvudanledningen till att de arbetar med att minska köttkonsumtionen är köttets stora miljö- och klimatpåverkan. I kommunen lagas cirka 22 000 portioner mat dagligen (Ivansson, 2014a), varav cirka 18 000 portioner lagas av Måltidsservice på Serviceförvaltningen (Måltidsservice, 2013). Av de 18 000 portionerna som lagas av Måltidsservice levereras cirka 17 000 till skolor och cirka 1 000 till äldreomsorgen. Skolor är alltså den största mottagaren av den kommunalt lagade maten, och det är endast två kommunala skolor inom Lunds kommun som inte köper sin mat från Måltidsservice.

Att arbeta med förändring i just skolor är enligt olika studier fördelaktigt. Buttriss *et al.* (2004) menar att skolor är en önskvärd miljö för åtgärder eftersom de på ett kostnadseffektivt och långsiktigt vis kan nå ut till hela samhället genom unga och deras föräldrar samt genom personal och leverantörer. Skolor kan med utbildning förbättra ungas matvanor långsiktigt genom att ge dem exempelvis kunskap och socialt stöd (CDC, 1996). De kan också lära barn att stå emot socialt tryck, vilket påverkar matvanor. Dessutom har en förändrad matmiljö visat sig leda till en förändring i elevers matval (Wordell *et al.*, 2012), och matvanorna som skapas i ung ålder verkar behållas till vuxen ålder (Scaglioni *et al.*, 2008).

Resultatet av Lunds kommuns arbete med att minska andelen kött i skolmaten skiljer sig mellan olika skolor, där en del skolor har lyckats introducera mer vegetarisk mat medan andra skolors introduktion inte har gått lika bra. Kockar från vissa kök menar att det går åt färre portioner och slängs mer mat på vegetariska dagar, medan kockar från andra kök kan säga att det går åt mer mat på vegetariska dagar (Ivansson, 2014b). Det finns alltså en skillnad i elevers acceptans av vegetarisk mat mellan olika skolor inom Lunds kommun.

1.1 Syfte och frågeställningar

Syftet med studien är att identifiera varför införandet av mer vegetarisk mat i de kommunala skolorna inom Lunds kommun accepteras av eleverna i vissa skolor medan det bemöts av motstånd i andra. Målet är att ta fram konkreta förslag på hur Lunds kommun kan förbättra sina åtgärder för minskad köttkonsumtion i skolkök för att uppnå framgång i form av acceptans. Studien bygger på följande frågeställningar:

1. Vilka faktorer ligger bakom motstånd och acceptans hos elever vid införandet av mer vegetarisk mat i Lunds kommuns skolor?
2. Hur kan Lunds kommun använda erfarenheter från en skola, där införandet av mer vegetarisk mat har accepterats, för att uppnå acceptans i andra skolor?

1.2 Miljövetenskaplig relevans

Att minska västvärldens köttkonsumtion är miljövetenskapligt relevant på grund av köttkonsumtionens stora miljöpåverkan. Kött är det livsmedel som har störst miljöpåverkan enligt bland annat Livsmedelsverket (Livsmedelsverket, 2013b). För att uppnå våra mål om minskade utsläpp av växthusgaser behöver vi i Sverige till år 2050 minska våra totala utsläpp till en gräns på två ton per person och år, vilket våra utsläpp från mat redan ligger på (Dahlin & Lundström, 2011). Dahlin & Lundström menar att vår köttkonsumtion måste minska för att uppnå detta mål.

Förutom klimatet påverkar kött andra miljöaspekter negativt. Enligt Lööv *et al.* (2013) medför en ökad köttkonsumtion en ökad skogsskövling, vilket i sin tur leder till bland annat minskad biologisk mångfald, ökenutbredning, erosion och ökad övergödning. Dessutom är läckaget av näringsämnen större vid kött- och mjölkproduktion än vid produktion av vegetabiliska livsmedel. Denna studie är miljövetenskapligt relevant då den undersöker hur Lunds kommun kan förbättra sitt arbete med att minska andelen kött i skolmaten. Framgång i att minska köttkonsumtionen innebär även framgång i att minska miljöpåverkan.

2 Teoretisk bakgrund

I den teoretiska bakgrunden belyser jag faktorer som påverkar matval samt faktorer som leder till framgång i skolors arbete med att förändra barns matvanor. I frågan om vilka faktorer som påverkar matval fokuserar jag, utöver allmänna faktorer, på de som påverkar vegetariska matval samt på de som påverkar barns matval. Syftet med denna bakgrund är att studera vilka faktorer som kan vara mest intressanta att fokusera på i denna studie.

2.1 Faktorer som påverkar matval

Olika studier påvisar flera faktorer som har betydelse för våra matval, men en gemensam faktor som återkommer i studierna är sinnestilltalande (Oellingrath *et al.*, 2012; Jáuregui-Loberta & Bolaños Ríos, 2011; Asp, 1999; Koivisto & Sjäodén, 1996). I en studie gjord av Asp (1999) belyses kultur, psykologi, livsstil och mattrender som påverkande faktorer. Asp menar att psykologiska faktorer, däribland matpreferenser, tillhör de faktorer som har störst betydelse vid matval, och att anledningen till att man inte äter en speciell sorts mat antingen är att maten anses obehaglig eller att den är okänd och aldrig har provats tidigare. Liknande resultat har påvisats i en studie av Koivisto och Sjäodén (1996), där avsmak

visade sig ha störst betydelse för att inte äta en viss sorts mat. De tre faktorer som har störst betydelse, efter avsmak, är enligt studien omedvetenhet, tillgänglighet och vanor. Andra faktorer som har visat sig vara påverkande vid matval är hälsa, naturligt innehåll, viktkontroll och bekvämlighet (Oellingrath *et al.*, 2012; Jáuregui-Loberta & Bolaños Ríos, 2011) samt humör, igenkänning och pris (Jáuregui-Loberta & Bolaños Ríos, 2011).

När det gäller valet att äta vegetarisk mat verkar sinnestilltalande ha stor betydelse även här. Lombardini och Lankoski (2013) belyser denna faktor som en potentiellt stor anledning till att inte följa införandet av en vegetarisk dag i veckan i skolan. Hoek *et al.* (2011) har genomfört en studie där de undersökte vilka faktorer som ligger bakom acceptans av köttsubstitut. Precis som i Jáuregui-Lobertas och Bolaños Ríos studie visade sig naturligt innehåll, igenkänning, bekvämlighet och sinnestilltalande ha betydelse vid valet av mat. Hoek *et al.* visade också att ekologisk välfärd, politiska värderingar, attityd och tro samt neofobi, det vill säga rädsla för nytt, är påverkande faktorer. Enligt Hoek *et al.* är det obekantskap och negativ tro om att köttsubstitut inte ska uppnå samma sinnestilltalande som kött som är de största barriärerna mot ätande av köttsubstitut. Även neofobi kan vara en barriär, då detta visade sig vara den personrelaterade faktor med störst betydelse i studien.

I studien av Hoek *et al.* visade det sig även att utbildningsnivån skiljde sig mellan personer som åt köttsubstitut ofta och personer som åt köttsubstitut sällan. De som åt det sällan var relativt lägre utbildade än de som åt det oftare. Studien visade också att tid är en betydande faktor, då personer som åt köttsubstitut ofta hade ätit det under en längre tid än de personer som åt det ibland.

Även för barn verkar sinnestilltalande ha störst betydelse vid matval (Fitzgerald *et al.*, 2010; Koivisto & Sjödén, 1996). Dock har föräldrar också stor påverkan på vad barn äter och inte äter (Scaglioni *et al.*, 2008). Scaglioni *et al.* menar att barn påverkas av vad de får för mat hemma, men också av sina föräldrars matvanor och beteende under måltider. Utöver dessa faktorer finns det många som har visat sig påverka barns matval. Fitzgerald *et al.* (2010) ger exemplen hunger, självtillit, tidspress, bekvämlighet, kostnad, näringsautonomi, tillgänglighet till mat hemma, socioekonomisk position, kamraters influenser, skolmatsmiljö, matreklam samt sociala och kulturella normer för ätande. Det har också visat sig att barns matval till viss del grundas på ovetskap. I Koivistos och Sjödéns studie (1996) var den näst mest frekventa kategorin för att tycka om eller inte tycka om viss mat "Jag vet inte" bland barn mellan tre och åtta år, samt en av de näst mest frekventa kategorierna bland barn mellan nio och elva år. En studie där elever fick sojabaserad mat utan att veta om det resulterade i att eleverna åt lika mycket av den sojabaserade maten som av den köttbaserade (Lazor *et al.*, 2010).

2.2 Faktorer som leder till framgång i skolors arbete

Vid införandet av åtgärder för att ändra barns matvanor kan oväntade effekter uppstå. Lombardini och Lankoski (2013) har utvärderat vilka väntade och oväntade effekter införandet av en obligatorisk vegetarisk dag i veckan i Helsingfors skolor har medfört. De oväntade effekterna som Lombardini och Lankoski menar är av störst vikt i detta fall är överträdelse av regler samt bumerangeffekten. Överträdelse av regler kan innebära att elever hoppar över skollunchen och istället äter mer vid andra tillfällen under dagen, och så länge maten de äter utanför skolan inte är vegetarisk har åtgärdens syfte inte uppnåtts. Bumerangeffekten innebär att en motsatt effekt än den avsedda uppstår. Lombardini och

Lankoski menar att bumerangeffekten i detta fall kan betyda att begränsningen av kött kan leda till att elever börjar värdera kött högre, eller att de börjar värdera valfrihet högre. Detta kan i sin tur leda till att eleverna får en ökad vilja att äta kött. Överträdelse av regler och bumerangeffekten kan även uppstå om elever inte håller med om motiveringen till varför åtgärder införs, eller om elever inte tror på att åtgärderna kommer att uppnå sitt syfte.

Erfarenheter och riktlinjer tyder på att det finns faktorer som bidrar till framgång i arbete med att förändra elevers vanor. Enligt olika studier och amerikanska CDC:s (Center for Disease Control and Prevention) riktlinjer för skolors hälsoprogram ska program med detta syfte integreras i läroplanen (Buttriss *et al.*, 2004; CDC, 1996) och i skol- och matsalsmiljön (Buttriss *et al.*, 2004; CDC, 1996; Lytle & Achterberg, 1995). Elevernas familj (O'Dea, 2005; CDC, 1996; Lytle & Achterberg, 1995) och samhället (CDC, 1996; Lytle & Achterberg, 1995) ska involveras i arbetet, och programmen ska vara interaktiva (O'Dea, 2005; Buttriss *et al.*, 2004). Lytle & Achterberg (1995) framhäver även att framgångsrika program ofta har baserats på beteende och teori samt har haft en lång instruktions- eller ingripandetid.

Enligt Buttriss *et al.* (2004) leder kamratledda åtgärder, praktiska aktiviteter, näringsutbildning, främjande för ägandeskap och medverkande samt metoder som inkluderar hela skolan till framgång i åtgärder mot förändrade matval. De framhäver även vikten av engagemang hos nyckelpersoner för att en åtgärd ska lyckas. Att utföra en näringspolicy, ge lämpliga instruktioner till elever, tillhandahålla personalutbildning samt genomföra uppföljning tillhör CDC:s riktlinjer för skolors hälsoprogram (CDC, 1996). Det har också visat sig att serveringen har betydelse för vad som äts. En studie av Lassen *et al.* (2004) visar att mängden frukt och grönsaker som äts i matsalar på arbetsplatser ökade när den gjordes mer lättillgänglig och tilltalande.

2.3 Sammanfattning av teorin

Olika studier visar att det finns många faktorer som påverkar matval, men en faktor som har stor betydelse enligt flera studier är sinnestilltalande. Vid vegetariska matval spelar även etiska aspekter och värderingar roll, liksom utbildningsnivå, tid och neofobi. För barn har föräldrarna också stor inverkan vid matval, och ovetskap är en betydande faktor för barn. Vid införandet av vegetariska dagar i en skola kan oväntade effekter, såsom överträdelse av regler samt bumerangeffekten, uppstå. Faktorer som har lett till framgång i arbete med att förändra ungas matval inkluderar integrering av förändringsarbetet i läroplanen och i skol- och matsalsmiljön, involvering av elevers familjer och samhället samt interaktivitet. Även medverkande, utbildning, lång instruktions- eller ingripandetid samt tilltalande servering har visat sig vara framgångsfaktorer.

3 Metod

För att svara på frågeställningarna har jag genomfört två fallstudier av två kommunala skolor i Lunds kommun som har uppnått olika resultat i arbetet med att minska andelen kött i skolmaten. Studien är huvudsakligen baserad på intervjuer med nyckelpersoner knutna till de olika skolorna och deras kök. Eftersom det under intervjuerna framkom att inställningen hos elevernas föräldrar verkade skilja sig mellan de olika skolorna, och då jag fick uppfattningen av att även engagemanget hos

intervjupersonerna skiljde sig mellan skolorna, skickade jag ut en kort enkät till vårdnadshavare och personal.

3.1 Val av skolor

I mitt val av skolor inkluderade jag kommunala grundskolor och gymnasier i Lunds kommun. Av de två valda skolorna skulle en ha uppnått acceptans för vegetarisk mat hos eleverna medan den andra inte skulle ha uppnått acceptans. Kriterierna jag använde för bedömning av uppnådd eller inte uppnådd acceptans byggde främst på matåtgång och matsvinn. Om matåtgången och matsvinnet inte skiljde sig märkbart mellan vegetariska och övriga dagar ansågs eleverna acceptera den vegetariska maten. Om däremot matåtgången var mindre och/eller matsvinnet större de vegetariska dagarna, jämfört med de övriga, ansågs eleverna inte acceptera den vegetariska maten.

3.1.1 Analys av skolor och kök

För att mitt val av skolor skulle vara så objektivt som möjligt genomförde jag en analys av de olika skolorna och de olika tillagningsköken inom Måltidsservice. I analysen utvärderade jag data från Måltidsservice som visar andelen vegetarisk mat lagad i de olika tillagningsköken samt köpt av de olika skolorna för september 2011 och september 2013. Jag analyserade olika faktorer kopplade till förändringen i andel vegetarisk mat samt matsvinnet i de olika tillagningsköken för åren 2012 och 2013.

Efter att ha genomfört analysen ringde jag till rektorerna på de sex skolor som enligt kriterierna verkade ha mest accepterande elever samt de sex skolor som verkade ha minst accepterande elever. Av de tolv utvalda skolorna svarade tio, och några gånger hänvisades jag till någon i kökspersonalen. Under telefonsamtalen framgick det att kontaktpersonernas uppfattning inte alltid stämde överens med min analys. Det var även en del av skolorna som inte själva arbetade aktivt med att minska andelen kött i skolmaten, utan hänvisade till Måltidsservice. Eftersom ingen av de tio skolor jag fick kontakt med passade in på mina kriterier för en skola som hade elever som accepterade vegetarisk mat, kontaktade jag även de två kommunala skolorna i Lunds kommun som har eget kök. Detta för att kommunen menade att arbetet med vegetarisk mat gick bra för en av dem. Båda de skolorna hade enligt mina kriterier elever som accepterade vegetarisk mat.

3.1.2 De valda skolorna

De slutgiltiga kriterierna för att en skola skulle anses ha elever som accepterar vegetarisk mat är att skolan skulle arbeta aktivt för att minska andelen kött i skolmaten; skolan skulle ha stött på motstånd i någon form vid införandet av mer vegetarisk mat, men skulle ha löst problemen; samt matåtgången och matsvinnet i skolans matsal skulle vara ungefär desamma på de vegetariska dagarna som på de övriga. De slutgiltiga kriterierna för att en skola skulle anses ha elever som inte accepterar vegetarisk mat är att skolan skulle arbeta aktivt för att minska andelen kött i skolmaten; samt matåtgången i skolans matsal skulle vara mindre på de vegetariska dagarna än på de övriga och/eller matsvinnet skulle vara större på de vegetariska dagarna än på de övriga.

De två valda skolorna passar enligt information jag fick av rektorn respektive kökspersonalen in på mina kriterier. Då den ena skolan önskar att vara anonym, behandlar jag båda skolorna samt alla intervjupersoner som anonyma. Skola 1 passar in på kriterierna för en skola där eleverna accepterar vegetarisk mat, medan skola 2 passar in på kriterierna för en skola där eleverna inte accepterar

vegetarisk mat. Skola 1 har ett eget kök som tillhör skolans organisation, och de köper därför inte mat från Måltidsservice. Skola 2 har ett tillagningskök som drivs av Måltidsservice i anknytning till skolan. Båda skolorna är grundskolor, tillhör samma förvaltning och har ungefär lika många elever. Medelåldern på eleverna är dock högre på skola 2 än på skola 1.

3.2 Intervjustudie

Studien baseras huvudsakligen på intervjuer. Anledningen till att jag valde intervjuer som metod är att jag inte ville begränsa svarsalternativen samt att jag ville ha möjlighet att ställa följdfrågor. Eftersom jag inte visste på förhand vilka kategorier som skulle vara mest relevanta var intervjuer en passande metod (Esaïasson *et al.*, 2007). Först genomförde jag en pilotintervju för att testa frågorna inför de övriga intervjuerna. Till pilotintervjun valde jag att intervjua rektorn och den matansvariga från en tredje skola. Valet av denna skola baserade jag på skolans intresse. Rektorn på skola 3 hade under vår telefonkontakt visat stort intresse av studien.

3.2.1 Intervjufrågor

Intervjumallen jag använde var semistrukturerad och anpassades till de olika intervjupersonerna (se intervjumallen i bilaga 1). Intervjufrågorna baserades på min teoretiska bakgrund och på informationen som framkom under mina telefonsamtal med olika skolor. Frågorna behandlade de fyra kategorierna inställning och engagemang, styrning och kommunikation, skolmaten samt skolornas och Måltidsservice arbets sätt.

Kategorin inställning och engagemang behandlade inställningen till kött, vegetariskt och nytt hos intervjupersonerna samt hos elever, föräldrar och personal. Även intervjupersonernas egenuppfattade kunskap om kött och vegetariskt, samt deras uppfattning av kunskapsnivån hos elever, föräldrar och personal, behandlades. Till sist inkluderade jag engagemang. Kategorin styrning och kommunikation behandlade vem eller vilka som sätter upp mål och direktiv för skolorna, köken och Måltidsservice i fråga om allmänna bestämmelser samt skolmat. Även intervjupersonernas egna uppfattningar om hur kommunikationen på arbetsplatsen och med andra samarbetspartners fungerar behandlades.

Frågorna om skolmaten tog upp hur matsedeln utformas och hur elevernas preferenser tillgodoses i utformningen. Även presentationen och serveringen av den vegetariska maten behandlades. Jag valde att även inkludera prisets inverkan på vilken mat som lagas, eftersom budget tas upp som en påverkande faktor för införandet av vegetarisk mat i grundskolan i en liknande studie utförd på Göteborgs universitet (Källsmyr & Leanders, 2013). Den fjärde kategorin behandlade hur skolorna och Måltidsservice arbetar för att minska andelen kött i skolmaten. Faktorerna som inkluderades i denna kategori var mål, motiv, metoder, involverade parter och tid. Även uppkomna problem och problemhantering behandlades. Till sist inkluderade jag uppföljning som faktor, för att undersöka hur faktabaserade intervjupersonernas svar kunde vara.

3.2.2 Intervjupersoner

För att få en översiktlig insikt i skolornas och Måltidsservice arbete valde jag att intervjua nyckelpersoner i styrningen och genomförandet av arbetet med att minska andelen kött i skolmaten. Sammanlagt intervjuade jag åtta personer under fem intervjuer, exklusive pilotintervjun. Intervjupersonerna bestod

av skolornas rektorer, två arbetsledare från kök 1, produktionsledaren och ett skolmåltidsbiträde från kök 2 samt kostchefen och kvalitets- och utvecklingsledaren från Måltidsservice kontor. Rektorerna, kostchefen och kvalitets- och utvecklingsledaren intervjuades ensamma, medan kökspersonalen intervjuades två och två.

3.2.3 Analys

Intervjuerna spelades in och sammanställdes sedan efter vad jag ansåg vara relevant för att svara på frågorna. Sammanställningarna skickades till intervjupersonerna för godkännande och eventuellt redigering. Frågor som jag missade att ställa under intervjuerna skickade jag med mail till intervjupersonerna efteråt.

Jag analyserade intervjusvaren i en kvalitativ jämförelse i textform. Alla svar som kunde graderas graderade jag även subjektivt efter intervjupersonernas svar. I denna gradering utgick jag från intervjupersonernas ordval och deras entusiasm bakom svaren. Jag tog även hänsyn till svar på andra frågor i intervjun som kunde kopplas till den aktuella frågan. Skalan jag använde mig av är följande:

- Mycket positiv/Mycket stor/Mycket bra (+ +): Intervjupersonen uttrycker sitt svar positivt. Starkt värderade ord, exempelvis mycket, jätte- eller väldigt, används och/eller intervjupersonen pratar om frågan med stor entusiasm.
- Ganska positiv/Ganska stor/Ganska bra (+): Intervjupersonen uttrycker sitt svar positivt. Inga starkt värderade ord används och/eller intervjupersonen pratar om frågan med någorlunda stor entusiasm.
- Neutral/Varken stor eller liten/Varken bra eller dålig (0): Intervjupersonen säger lika mycket positivt som negativt om frågan och/eller tar ingen ställning i frågan.
- Ganska negativ/Ganska liten/Ganska dålig (-): Intervjupersonen uttrycker sitt svar negativt utan starkt värderade ord.
- Mycket negativ/Mycket liten/Mycket dålig (- -): Intervjupersonen uttrycker sitt svar negativt med starkt värderade ord, exempelvis mycket, jätte- eller väldigt.

För att undersöka kategorin skolmat närmre genomförde jag, utöver intervjuerna, en översiktlig analys av de olika matsedlarna för vecka 2-21 VT 2014. Syftet med analysen var att jämföra de vegetariska rätterna, i antal och innehåll, som serverades som huvudalternativ. I analysen undersökte jag hur stor andel av rätterna som var soppor, pastasåser, grytor/gratänger, "biffar" respektive övrigt.

3.3 Enkätstudie

Eftersom det under intervjuerna framkom att inställningen till vegetariskt och nytt verkade skilja sig hos föräldrar vid de olika skolorna valde jag att skicka ut en kort enkät till föräldrar. Det framkom även under intervjuerna att lärares inställning var ett stort motstånd i Måltidsservice arbete för att minska köttkonsumtionen, och enligt min egen uppfattning verkade även engagemanget hos kökspersonalen i de olika köken skilja sig åt. Därför valde jag att också skicka ut enkäten till skolornas personal. Jag utformade en webenkät som utgick från en enkät jag gjort i en tidigare studie om köttkonsumtion (Roslund, opublicerad). Först lade jag ut länken till enkäten på Facebook för att se så att allt fungerade

samt för att få feedback. Jag skickade sedan en länk till enkäten, tillsammans med en förklarande text, till skolornas rektorer. Rektorerna såg till att enkäten kom ut till föräldrar och personal.

Enkätfrågorna behandlade inställning till kött, vegetariskt och nytt (se enkäten i bilaga 2). Frågan om vilken inställning de svarande hade till vegetariskt var medvetet ledande för att uppmuntra ett ställningstagande hos de svarande. Denna fråga ställdes sist för att den inte skulle spegla de övriga svaren. I övrigt utformades frågorna efter vad som anses fördelaktigt (Ejlertsson, 2005). Exempelvis försökte jag undvika fackord och ledande frågor, och svarsalternativen var symmetriska och hade samma logiska ordningsföljd i alla frågor.

Sammanlagt svarade 116 personer på enkäten, varav 98 svar kom från skola 1 och 18 svar kom från skola 2. Av de 116 svarande var 98 kvinnor och 18 män. Alla män kom från skola 1, vilket innebär att alla svarande från skola 2 var kvinnor. Medelåldern hos de svarande var ungefär densamma; cirka 44 år för skola 1 och cirka 43 år för skola 2. Av de svarande från skola 1 var 68 vårdnadshavare medan 29 var personal och en var både och. Fördelningen för skola 2 såg ut så att sex svarande var vårdnadshavare medan tolv var personal.

Jag jämförde enkätsvaren från de olika skolorna med Mann-Whitney U-test i SPSS. Jag undersökte även om det fanns några samband mellan svar på olika frågor genom att genomföra korrelationstest. För de samband som hade signifikanta korrelationer genomförde jag regressionstest. Alla tester utfördes för grupperna personal och vårdnadshavare för sig, samt för alla svarande tillsammans. Jag undersökte också om det fanns någon skillnad i svaren för de olika könen, med Mann-Whitney U-test, och om svaren hade något samband med ålder, med korrelationstest.

3.4 Avgränsningar

I denna studie fokuserar jag på mängden kött som konsumeras i de två skolorna och inte vilket sorts kött som konsumeras. Med begreppet "vegetariskt" menar jag lakto-ovo-vegetarisk kost, vilket betyder att jag inte inkluderar ägg och mejeriprodukter i studien, utan endast hur mycket kött och fisk som konsumeras i skolorna. Den rumsliga avgränsningen omfattar Lunds kommun. Jag tittar på Lunds kommun eftersom jag själv bor i kommunen och därför är intresserad av deras arbete, men också för att jag fick bra kontakt med kommunen. Eftersom studien riktar sig till Lunds kommun, och deras arbete med att minska andelen kött i skolmaten, inkluderar jag endast kommunala skolor.

I mitt val av skolor har jag exkluderat förskolor. Detta på grund av att förskolor enligt kommunen inte stöter på något direkt motstånd i sitt arbete med att införa vegetarisk mat, och därför inte var intressanta för studien. I min analys av skolor och tillagningskök inom Måltidsservice har jag endast inkluderat data från september 2011 och september 2013, eftersom det var denna information jag fick av Måltidsservice. I frågan om inställning och engagemang fokuserar jag på om inställningen till kött, vegetariskt och nytt skiljer sig mellan skolorna, och inte vilka faktorer som ligger bakom en eventuell skillnad. I min översiktliga analys av matsedlarna exkluderar jag rätterna som serveras som vegetariskt alternativ. Jag går inte heller in på exakt innehåll i rätterna eller hur de tillagas.

4 Resultat och analys

4.1 Intervjustudie

Graderingen av de graderbara svaren visas i tabell 1 nedan. De största skillnaderna mellan de två skolorna och deras kök i dessa svar finns i elevers, föräldrars och personals inställning till vegetariskt och nytt. Enligt intervjupersonerna finns det en positiv inställning hos elever, föräldrar och personal vid skola 1, medan det finns en negativ inställning vid skola 2. I övrigt syns inga tydliga skillnader i svaren mellan de olika skolorna och köken.

Tabell 1; Tabell över min subjektiva gradering av intervjupersonernas svar angående inställning, kunskap och kommunikation. Graderingen ++ står för "Mycket positiv/Mycket stor/Mycket bra"; + står för "Ganska positiv/Ganska stor/Ganska bra"; 0 står för "Neutral/Varken stor eller liten/Varken bra eller dålig"; - står för "Ganska negativ/Ganska liten/Ganska dålig"; -- står för "Mycket negativ/Mycket liten/Mycket dålig". Frågetecknen (?) betyder att intervjupersonen/ -personerna inte kunde svara på frågan. Tomma rutor innebär att svaret inte är relevant för den specifika skolan, det specifika köket eller för Måltidsservice kontor, eller att ett tydligt svar saknas. Snedstreck (/) innebär att intervjupersonerna har gett olika svar. Förkortningen MS står för Måltidsservice.

	Skola 1	Kök 1	Skola 2	Kök 2	MS kontor
Inställning till vegetariskt					
Hos intervjupersonen/-personerna	+	+	+	0	++
Hos elever, föräldrar och personal	+	+	-	-- ¹	-
Inställning till nytt					
Hos intervjupersonen/-personerna	0	+	0	0	++
Hos elever, föräldrar och personal	? ²	++	-	--	-
Kunskap om vegetariskt					
Hos intervjupersonen/-personerna	-	+	0	?	+
Hos personal	?	+	0	?	+
Hos elever och föräldrar	? ³	0	0	?	--
Kommunikation					
På arbetsplatsen	++	++	+	+	+ / ++
Med kommunen	++	++	++	+	-
Med MS			++	+	
Med skolor	0	+	+	++	0
Med elever	0	+	+	++	
Med föräldrar	+	0	0	0	

¹ + hos personal

² + hos elever

³ + hos föräldrar

4.1.1 Inställning och engagemang

Av alla intervjupersoner är det de från Måltidsservice kontor som har mest positiv inställning till vegetariskt. Kostchefen menar att deras arbete med att minska andelen kött i skolmaten egentligen är överordnat allt annat, och kvalitets- och utvecklingsledaren är absolut för en minskad köttkonsumtion. De intervjupersoner som har minst positiv inställning till vegetariskt är de från kök 2. Båda menar att de inte har något emot att äta vegetariskt om de blir bjudna på det, men det är inget de väljer att äta hemma. De säger även att de inte vill ta någon ställning i frågan om vegetariskt. De resterande intervjupersonerna har en inställning till vegetariskt som ligger någonstans mellan de andras. Deras attityd till att minska andelen kött i skolmaten är positiv, men de svarar inte med samma entusiasm som intervjupersonerna från Måltidsservice kontor. De uttrycker inte heller sin inställning med lika starkt värderade ord, och några menar att det inte är något de själva lever efter hemma.

Gällande intervjupersonernas inställning till nytt har kvalitets- och utvecklingsledaren på Måltidsservice mest positiv inställning. Enligt ledaren själv är hen väldigt positiv och öppen för att prova nya saker, och hen har flera gånger frågat mig om jag har några tips på vegetariska recept. Intervjupersonerna från kök 1 har även en positiv inställning till nytt, och de menar att man måste förnya sig, tänka nytt och sätta upp nya mål. De övriga intervjupersonerna har varken en positiv eller negativ inställning till nytt. Rektorn på skola 1 är enligt sig själv positiv till nya saker, men säger att hen är ganska konservativ om man frågar hens partner. Rektorn på skola 2 säger att hen själv är lite skeptisk till nya saker men tycker att man ska ha ett öppet sinne.

Enligt svaren från intervjuerna finns det en skillnad i inställningen till vegetariskt hos elever, föräldrar och personal vid de olika skolorna. Både rektorn på skola 1 och personalen i kök 1 menar att inställningen hos deras personal samt elever och deras föräldrar är positiv. Intervjupersonerna säger inget om att personal, elever eller föräldrar efterfrågar vegetariskt, men de säger att den respons de får i nuläget bara är positiv. För skola 2 och kök 2 ser det annorlunda ut. Rektorn menar att personal, elever och föräldrar är lite skeptiska till vegetariskt, och kökspersonalen säger att det endast går åt ungefär hälften så mycket mat när de bjuder på vegetariskt. En av intervjupersonerna i kök 2 berättar att elever kommenterar att de behöver kött och frågar varför de inte får kött. Även intervjupersonerna från Måltidsservice kontor har en negativ uppfattning om elevers, föräldrars och personals inställning till vegetariskt. Kostchefen möts av attityden att deras arbete mot en minskad köttkonsumtion är bra, men att personer själva inte vill äta mindre kött. Kvalitets- och utvecklingsledaren menar att arbetet med de vegetariska serveringarna är väldigt svårt.

Även inställningen till nytt skiljer sig mellan de olika skolorna. Intervjupersonerna i kök 1 säger att elever, föräldrar och personal vill att det ska införas nya rätter, medan intervjupersonerna i kök 2 säger att deras elever nästan är livrädda för att prova nya saker. Intervjupersonerna från kök 1 berättar också att de stora köken inom kommunen ber dem att testa nya maträtter eftersom det är lättare för dem att prova nyheter. Rektorerna har inte lika extrema uppfattningar som kökspersonalen. Rektorn på skola 1 menar att eleverna har väldigt olika inställningar till att prova nya saker, men tror att de ändå är ganska pigga på att prova nytt. Rektorn på skola 2 menar att elever, föräldrar och personal är lite skeptiska till nya saker. Kostchefen på Måltidsservice menar att elever, föräldrar och personal inte är så villiga till att prova nya

saker, vilket hen tror beror på att man inte är van vid att äta annat än en viss sorts mat. Kostchefen tror att man är konservativ av tidsbrist och okunskap.

Rektorn på skola 1 menar att det sker något hos eleverna på mellanstadiet och att det då är en del som vill göra revolt. Intervjupersonerna från kök 1 menar att speciellt tjejerna i femman börjar bli medvetna om vad de äter, och intervjupersonerna från kök 2 säger att eleverna börjar få egna viljor i sexan, sjuan och att de då börjar ge kommentarer. Även rektorn på skola 2 tror att åldern kan ha betydelse för elevernas acceptans. Det finns alltså en gemensam uppfattning hos de flesta intervjupersonerna att elevernas ålder har betydelse.

Den egenuppfattade kunskapen om köttkonsumtion ur miljö- och hälsosynpunkt skiljer sig mellan de olika intervjupersonerna. De intervjupersoner som har mest kunskap, enligt de själva, är de från kök 1 och de från Måltidsservice kontor. En av intervjupersonerna från kök 1 berättar att hela hens familj har minskat sin köttkonsumtion sedan hen blev mer insatt i det vegetariska, och även den andra intervjupersonen från kök 1 har minskat sin köttkonsumtion. Kostchefen menar att hen har ganska mycket kunskap om kött och vegetariskt, men att hen inte är en stjärna på att laga vegetarisk mat själv. Kvalitets- och utvecklingsledaren bedömer att hen har tillräcklig kunskap i sitt arbete. Hen säger att kunskapen inte är på detaljnivå, men hen är nyfiken och vill hela tiden uppdatera sin kunskap. Den intervjuperson som enligt sig själv har minst kunskap om köttkonsumtion ur miljö- och hälsosynpunkt är rektorn på skola 1. Hen säger sig själv ha väldigt begränsat med kunskap. Däremot menar rektorn att hen följer media rätt så bra, men påpekar att hen inte kan något på sina fem fingrar. Rektorn på skola 2 anser sig själv ha varken mer eller mindre kunskap om kött och vegetariskt än andra, och intervjupersonerna från kök 2 tycker att det är svårt att säga hur mycket kunskap de har.

Angående kunskap om kött och vegetariskt hos personal, elever och föräldrar tror rektorn på skola 1 att föräldrar har blivit mer medvetna om vad de äter, men hen kan inte svara på hur mycket kunskap elever och personal har. Intervjupersonerna från kök 1 menar att föräldrarna nog är mer medvetna och att de nog är vana vid att äta många olika sorters rätter. Rektorn på skola 2 tror att kunskapen ligger på medelnivå bland elever, personal och föräldrar. Intervjupersonerna från kök 2 kunde inte svara för någon. Kvalitets- och utvecklingsledaren på Måltidsservice menar att medarbetarna inom Måltidsservice är ganska pålästa och uppdaterade, men att deras gäster kanske inte fördjupar sig i frågan eller vet varför man ska minska köttkonsumtionen. Kostchefen menar att de flesta har en väldigt liten anknytning till landet. Hen tycker att kunskap om livsmedel och råvaror är mycket viktigt för att förstå dess påverkan och hen tror att det finns väldigt mycket att göra för att uppnå den kunskapen.

4.1.2 Styrning och kommunikation

Styrningen av allmänna mål och direktiv verkar ske på ungefär samma sätt på båda skolorna. Kommunen och barn- och skolnämnden sätter upp mål som skolorna påverkas av, men båda rektorerna känner att de har möjlighet att fatta egna beslut. Däremot skiljer sig rektorernas syn på vilken makt de själva har. Rektorn på skola 2 menar att hen aldrig skulle kunna gå emot de nationella och kommunala styrdokumenterna, medan rektorn på skola 1 har gått emot kommunens bestämmelser genom att ha eget kök på skolan.

Styrningen av skolmaten skiljer sig stort mellan de olika skolorna och köken. På skola 1 och kök 1, som tillhör samma organisation, bestämmer personalen i kök 1 över skolans matsedel. Matsedeln för skola 2 bestäms däremot av matsedelsgruppen inom Måltidsservice, som leds av kvalitets- och utvecklingsledaren. Produktionsledaren i kök 2 sitter med i matsedelsgruppen och kan därmed påverka matsedeln direkt, men personalen i kök 2, inklusive produktionsledaren, måste rätta sig efter vad gruppen bestämmer gemensamt.

Kommunikationen mellan personalen fungerar bra enligt intervjupersonerna från skola 2 och kök 2, samt enligt kostchefen på Måltidsservice. Kostchefen menar att det alltid kan bli bättre. Enligt intervjupersonerna från skola 1 och kök 1, samt enligt kvalitets- och utvecklingsledaren på Måltidsservice fungerar kommunikationen mellan personalen mycket bra. Även kommunikationen med kommunen fungerar mycket bra eller bra enligt de flesta, förutom enligt kostchefen och kvalitets- och utvecklingsledaren. De menar att kommunen är stor och att det därför är svårt att nå ut med budskap, samt att det är svårt på grund av att Lunds kommun har tre skolförvaltningar⁴. Kommunikationen med Måltidsservice fungerar mycket bra enligt rektorn på skola 2 och bra enligt intervjupersonerna från kök 2.

De flesta intervjupersoner menar att de inte har så mycket kontakt med elevernas föräldrar, men rektorn på skola 1 menar att kommunikationen med föräldrar går helt okej. Om kommunikationen med andra skolor och med elever fungerar bra eller dåligt ger rektorn inget direkt svar på. Intervjupersonerna från kök 1 menar att de har en bra kommunikation med närliggande skolor. Intervjupersonerna från kök 2 säger att deras kommunikation med elever och med andra skolor fungerar mycket bra, och rektorn på skola 2 säger att den fungerar bra. Intervjupersonerna från Måltidsservice ger inga direkta svar på om deras kommunikation med skolor och elever går bra eller dåligt.

4.1.3 Skolmaten

Det finns en skillnad i hur de olika skolornas matsedlar tas fram. Personalen i kök 1 utgår från vilka ekologiska varor som finns tillgängliga och gör sedan matsedeln efter det. Måltidsservice utgår istället från förra årets matsedel och utvärderar sedan rätterna och kombinationen av rätterna. De försöker få in några nya rätter, vilka de först testar som det vegetariska alternativet. Både kök 1 och Måltidsservice försöker att anpassa maten efter elevernas preferenser genom att ta till sig av elevers förslag. I båda matsedlarna finns önskeveckor. En av intervjupersonerna i kök 1 berättar att de också anpassar maten efter elevernas preferenser genom att ha mycket att välja mellan bland grönsakerna, vilket gör att där alltid finns något som passar någon.

Den översiktliga analysen av de olika matsedlarna visar att kök 1 serverade en vegetarisk rätt som huvudalternativ 25 gånger under veckorna 2-21 VT 2014, medan kök 2 under samma period serverade 15 vegetariska rätter som huvudalternativ. Båda köken serverade huvudsakligen soppor som vegetariskt huvudalternativ; andelen soppor som serverades under analysperioden är 52 procent i kök 1 respektive 40 procent i kök 2. I kök 1 var även "biffar", framför allt falafel, vanligt förekommande med en andel på

⁴ De tre skolförvaltningarna i Lund är Barn- och skolförvaltning Lunds stad, Barn- och skolförvaltning Lund öster samt Utbildningsförvaltningen.

36 procent. I kök 2 var istället pastasåser och grytor/gratänger mer vanliga, med andelar på 33,3 procent respektive 20 procent.

Kvalitets- och utvecklingsledaren på Måltidsservice berättar att de satsar på soppa som vegetarisk rätt eftersom soppa accepteras. De har soppa varannan vecka enligt Livsmedelverkets rekommendationer. När det gäller pris verkar det ha ungefär lika stor påverkan för vad som lagas i båda köken. Både kvalitets- och utvecklingsledaren på Måltidsservice och en av intervjupersonerna i kök 1 menar att de inte kan använda dyra råvaror så ofta.

Serveringen och presentationen av rätten som är huvudalternativ ser ungefär likadan ut på de olika skolorna. I serveringsbanan ligger grönsakerna först, följt av huvudalternativet. Båda köken undviker ordet "vegetarisk" när huvudalternativet är vegetariskt. Serveringen och presentationen av det dagliga vegetariska alternativet ser däremot olika ut för skolorna. I kök 1 serveras det vegetariska alternativet vid ett eget bord tillsammans med annan specialkost, medan det i kök 2 serveras sist i serveringsbanan. I kök 1 undviks ordet "vegetarisk" även för det vegetariska alternativet, medan det i kök 2 presenteras som "Dagens vegetariska".

4.1.4 Skolornas och Måltidsservice arbetsätt

Ingen av rektorerna har satt upp några mål eller direktiv för att minska andelen kött i skolmaten. För rektorn på skola 1 handlar det om att fokusera på hållbar utveckling, vilket en minskad köttkonsumtion är en del av. Rektorn för skola 2 menar att skolan inte jobbar direkt med att minska andelen kött i skolmaten, utan att det är ett samarbete med Måltidsservice. För denna rektor handlar det stora om att införa mer vegetariskt och att vegetarisk mat ska erbjudas till alla elever. Rektorn hänvisar till målen som står i läroplanen.

I kök 1 har de satt upp mål om att ha minst en vegetarisk dag i veckan och att ha mycket grönsaker. De skrev en kostpolicy i samband med sin KRAV-certifiering våren 2014, men intervjupersonerna menar att de följde målen i policyn även innan den skrevs. Intervjupersonerna från kök 2 menar att de inte kan påverka arbetet med att minska andelen kött i skolmaten eftersom de har en bestämd matsedel, vilket de är nöjda med. På ledningsnivå följer Måltidsservice målet att minska klimatpåverkan från livsmedel, vilket de gör genom att minska köttmängden.

Motiven bakom arbetet mot en minskad andel kött i skolmaten är ungefär desamma för de två rektorerna och Måltidsservice kostchef. För dessa intervjupersoner är motiven miljörelaterade. Rektorn på skola 2 betonar vikten av att öka miljömedvetenheten och kostchefen menar att det finns en tydlig politisk ambition i Lunds kommun att jobba med miljö. Rektorn på skola 1 ser på hela miljösammanhanget. För intervjupersonerna i kök 1 är motiven bakom arbetet med att minska andelen kött i skolmaten hälsa, nytänkande och att ha råd med ekologiskt. Även kostchefen på Måltidsservice menar att ett motiv är att ha råd med ekologiskt.

När det gäller metoderna som har använts i arbetet med att minska andelen kött i skolmaten har vissa använts vid båda skolorna, medan andra bara har använts vid den ena. Intervjupersonerna från båda köken menar att de jobbar med att minska andelen kött genom att ha en vegetarisk dag i veckan, och ibland två i kök 1. Både skola 1 och Måltidsservice har undvikit begreppet "köttfri måndag", eftersom de

inte tycker att man ska göra det till en stor sak. En av intervjupersonerna från kök 1 menar att uttrycket ger en negativ inställning, och kostchefen på Måltidsservice menar att de stöter på mer motstånd ju större sak de gör av det. Kök 1 serverar grönsakerna först och köttet sist eftersom de menar att eleverna då tar mer grönsaker och mindre kött. Även kök 2 serverar grönsakerna först, men intervjupersonerna ger ingen anledning till det under intervjun.

Rektorn på skola 1 nämner också pedagogisk lunch och besök av Naturskolan⁵ som metoder i arbetet. Även skola 2 har pedagogisk lunch, men varken rektorn eller personalen i kök 2 nämner det som en metod i arbetet. Kostchefen på Måltidsservice nämner Naturskolan som en involverad part i arbetet, men det är inget som kommer upp under intervjuerna med skola 2 och kök 2. Rektorn på skola 2 menar att det handlar om hur man resonerar på hemkunskapen och att medvetengöra eleverna, vilket hen tror står med i läroplanen. I kök 2 har man som åtgärd ökat antalet portioner av det vegetariska alternativet så att alla elever har möjlighet att ta av det. De säger också till eleverna att maten är god och att de borde testa den. Kostchefen på Måltidsservice säger att det de handgripligen har gjort i arbetet med att minska andelen kött i skolmaten är att de försöker hitta bra vegetariska recept. Hen berättar att de har ökat andelen vegetariskt successivt och att de undviker ordet vegetariskt. Matsedels-, utvecklings- och salladsgruppen inom Måltidsservice har gått på olika workshops där bland annat vegetarisk matlagning har hanterats. Andra metoder som har använts inom Måltidsservice är bordsryttare – vikta kort som står på matborden – med information om maten samt kommunikation och dialog med kunderna till Måltidsservice.

Båda rektorerna samt intervjupersonerna från kök 1 menar att alla i personalen är mer eller mindre involverade i arbetet med att minska andelen kött i skolmaten. Rektorn på skola 1 menar att även föräldrar, andra skolor, andra kommuner samt leverantörer är involverade i arbetet genom exempelvis skolgårdskvällar, studiebesök och föredrag. Både rektorn på skola 1 och personalen i kök 1 berättar om deras Facebooksida där de lägger upp en bild på maten varje dag. De menar att det är många föräldrar som följer sidan. Intervjupersonerna från kök 2 menar att Lunds kommun och leverantörer är involverade i arbetet. Kostchefen på Måltidsservice nämner politiker, tjänstemän, kockar/kokerskor, lärare och, som tidigare nämnt, Naturskolan som involverade parter. Kvalitets- och utvecklingsledaren betonar hur viktigt deras samarbete med pedagogerna är eftersom de inte själva kan nå eleverna och inte har utbildning inom pedagogik.

Tiden för hur länge de olika skolorna och köken har arbetat med att minska andelen kött i skolmaten skiljer sig en del. En av intervjupersonerna i kök 1 menar att de alltid har haft vegetariska soppor sedan hen började arbeta där 1999-2000, men att de har ökat andelen vegetariskt sedan fem år tillbaka. Intervjupersonerna från kök 2 säger att de började arbeta mer med vegetariskt när Måltidsservice började jobba mer med klimatsmart mat, vilket var för ungefär två år sedan. Enligt kostchefen på Måltidsservice har de arbetat aktivt med att minska andelen kött sedan 2005, men att det i början var för att öka andelen ekologiskt.

⁵ För mer information om Naturskolan, se <http://www.lund.se/Naturskolan/Om-naturskolan/>

I frågan om uppföljning svarar rektorn för skola 1 att de genomför ekonomiska uppföljningar varje månad och år. Rektorn menar även att deras näringsberäkningar och att hens lunch tillsammans med elever också är ett slags uppföljningar. Rektorn för skola 2 svarar på frågan att de har gjort en handlingsplan för matsvinn, och kostchefen på Måltidsservice svarar att de följer upp sina politiska mål. Intervjupersonerna från kök 2 menar att de inte har kommit så långt i arbetet att de har genomfört någon uppföljning, men de berättar att det bland deras utskick är en avdelning som ibland bara beställer vegetariskt men att de annars bara skickar ut en portion vegetariskt.

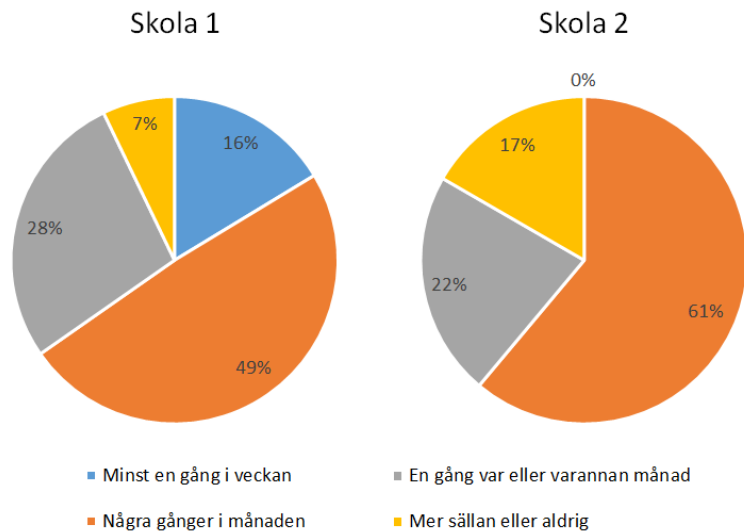
Enligt rektorn på skola 1 och personalen i kök 1 stötte de på en del problem i början när de införde mer vegetarisk mat. Det fanns föräldrar samt elever i dåvarande årskurs fem som var negativt inställda till förändringen. Intervjupersonerna från skolan och köket berättar att de då förklarade för elever och pedagoger varför de valde att införa mer vegetariskt och att alla skolor i Lunds kommun gjorde det. De synliggjorde även sitt näringsberäkningsprogram. Andra motstånd de stötte på i början kom från en politiker samt från leverantörerna. Politikern protesterade mot att skolan ville införa ett eget kök eftersom det stred mot det politiska beslutet att alla skolor i Lunds kommun skulle köpa mat från Serviceförvaltningen. Leverantörerna hade problem med att endast leverera ekologiska varor, men efter att skolan lät leverantörerna ta tillbaka alla varor som inte var ekologiska är det inte längre ett problem.

På frågan om vilka problem som har uppstått under arbetets gång svarar rektorn på skola 2 att hen inte har märkt några problem när de bara har serverat vegetarisk mat. Intervjupersonerna från kök 2 menar att de ibland stöter på lite problem vid införandet av ny mat och att de äldre barnen påverkas av kompistryck. Enligt intervjupersonerna från kök 2 har de endast möjlighet att påverka eleverna när de kommer in i matsalen. Kostchefen på Måltidsservice berättar att det största motståndet i deras arbete mot minskad köttkonsumtion är okunskap och attityder samt lärares kommentarer. Kostchefen berättar att de försöker minska motståndet genom dialog, men de har behövt backa och inte göra så stora förändringar på grund av den hårda kritiken. Exempelvis kan de inte servera så mycket grytor och gratänger eftersom barn inte tycker om blandade komponenter. Att barn inte tycker om blandade komponenter menar även rektorn på skola 1. Kvalitets- och utvecklingschefen på Måltidsservice berättar att de har stött på negativ inställning till rätter som beskrivits som vegetariska. Detta har de löst genom att ändra beskrivningen av de vegetariska rätterna.

4.2 Enkätstudie

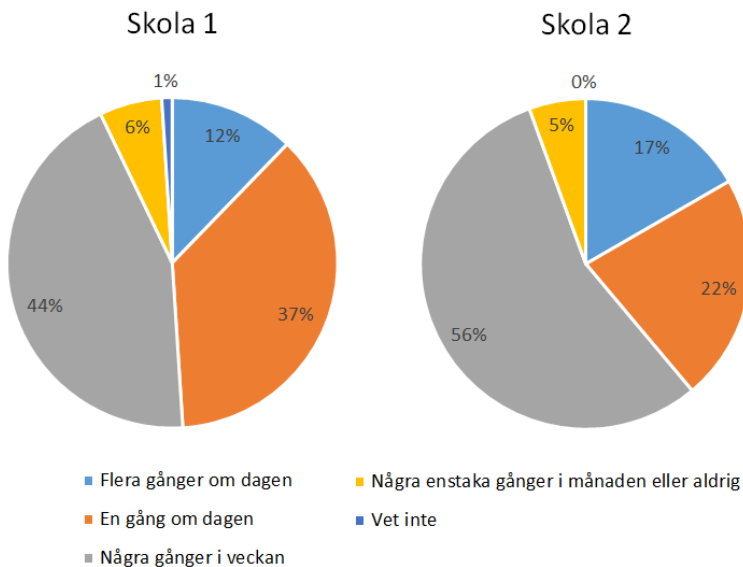
Det finns inga signifikanta skillnader i svaren mellan de olika skolorna. Detta gäller för både vårdnadshavare, personal och för båda grupperna tillsammans. När det gäller hur ofta de svarande provar nya maträtter eller nya matprodukter är det ingen av de svarande från skola 2 som provar något nytt minst en gång i veckan (figur 1). Annars är det ingen direkt skillnad mellan skolorna. Majoriteten av de svarande provar någon ny maträtt eller matprodukt minst några gånger i månaden. Även frekvensen av köttätande hos de svarande är ungefär lika för de olika skolorna, där de flesta äter kött några gånger i veckan (figur 2).

Hur ofta de svarande provar nya maträtter eller matprodukter



Figur 1; Diagram över hur ofta de svarande provar nya maträtter eller nya matprodukter fördelat på de olika skolorna.

Hur ofta de svarande äter kött

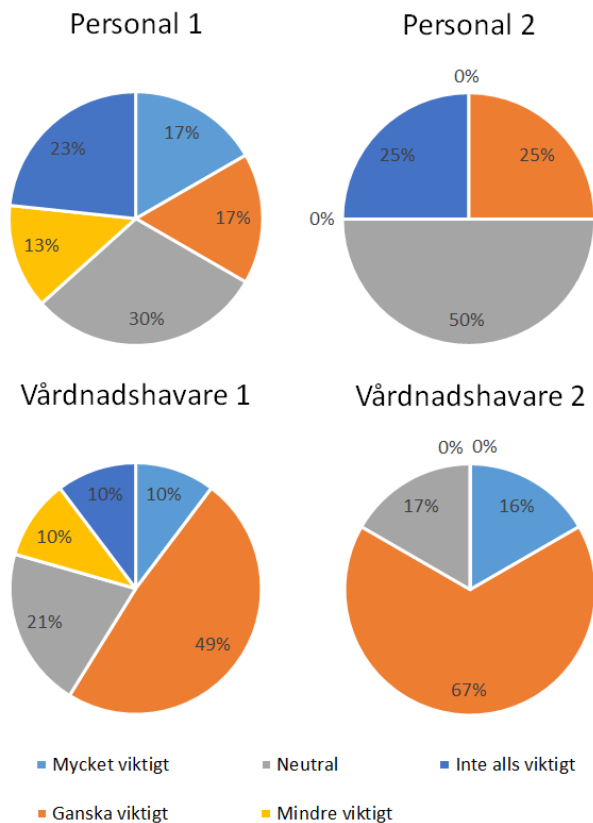


Figur 2; Diagram över hur ofta de svarande äter kött, fördelat på de olika skolorna.

Andelen svarande som äter kött minst en gång om dagen är något större för skola 1. Det finns en signifikant skillnad mellan könen i mängden kött som äts, där män äter mer kött än kvinnor. Skillnaden är signifikant för både de svarande från skola 1 ($p=0,011$) och alla svarande ($p=0,009$). Korrelationstesten visar att det finns ett signifikant samband mellan frekvens av köttätande och kön hos alla svarande från skola 1 ($p=0,008$) och hos vårdnadshavarna från skola 1 ($p=0,02$).

Det finns även en signifikant skillnad ($p=0,024$) mellan vårdnadshavarna och personalen från skola 2 i hur viktigt de anser att kött är. Vårdnadshavarna anser att

Hur viktigt de svarande anser att kött är

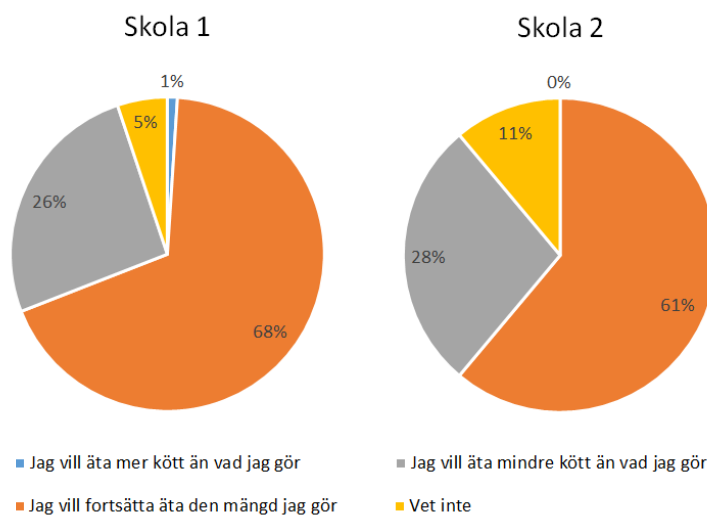


Figur 3; Diagram över hur viktigt de svarande tycker att det är att kött är en del av måltiden, fördelat på de olika skolorna samt på personal och vårdnadshavare.

Även inställningen till vegetarisk mat är ungefär densamma hos de svarande från de olika skolorna. En stor majoritet har en positiv inställning, och andelen svarande som har en negativ inställning är relativt liten (figur 5). Andelen svarande som har en positiv inställning är något större för skola 1.

Figur 4; Diagram över hur de svarande förhåller sig till mängden kött de äter i nuläget, fördelat på de olika skolorna.

Hur de svarande förhåller sig till mängden kött de äter



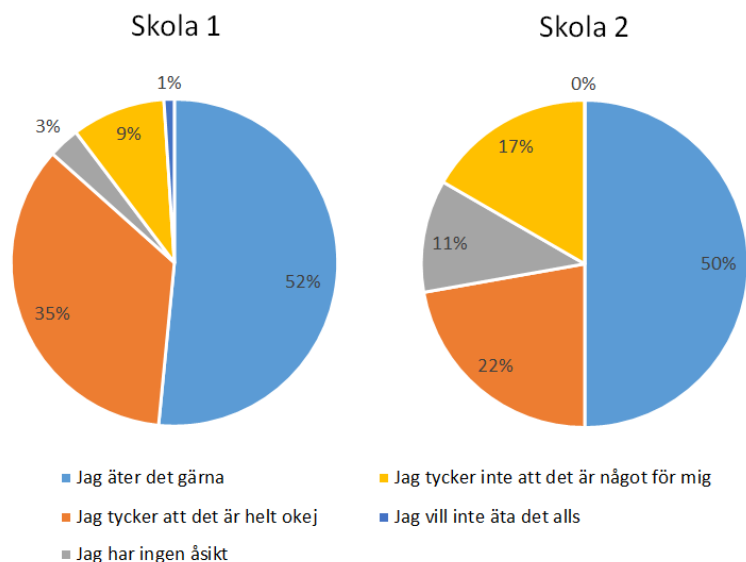
det är viktigare att kött är en del av måltiden än vad personalen gör. Skillnaden är även signifikant ($p=0,012$) mellan alla vårdnadshavare och all personal. Korrelationstesten visar ett signifikant samband mellan faktorerna för både skola 1 ($p=0,026$) och skola 2 ($p=0,025$). Bland personalen är det ungefär lika många som tycker att kött är viktigt som oviktigt (figur 3). Däremot är det ingen av den svarande personalen från skola 2 som tycker att kött är mycket viktigt, och det är ingen som tycker att kött är mindre viktigt. Bland vårdnadshavarna är det fler svarande från skola 2 än från skola 1 som tycker att kött är viktigt. Ingen av de svarande vårdnadshavarna från skola 2 tycker att kött är mindre viktigt eller inte alls viktigt.

Fördelningen av hur de svarande förhåller sig till mängden kött de äter i nuläget ser ungefär lika ut för de två skolorna (figur 4). Av alla svarande är det endast en som vill äta mer kött än vad hen gör i nuläget och de flesta vill fortsätta äta den mängd kött de gör.

Korrelationstesten visar en del signifikanta samband. Hos de svarande från skola 1 finns det samband mellan frekvens av köttätande och hur viktigt de svarande anser kött vara, där de svarande som äter mer kött tycker att kött är viktigare eller tvärtom. Signifikanserna är $p=0,005$ för vårdnadshavarna samt $p=0,00$ för personalen och för alla svarande från skola 1 tillsammans. Inställningen till vegetariskt har ett signifikant samband med två olika faktorer för de två olika skolorna. Bland de svarande från skola 1 är inställningen korrelerad till hur viktigt de svarande tycker att kött är. De svarande som tycker att kött är en viktig del av måltiden har en

mer negativ inställning till vegetariskt än de svarande som inte tycker att kött är lika viktigt. Sambandet är signifikant för personalen ($p=0,002$), för vårdnadshavarna ($p=0,00$) och för båda grupperna tillsammans ($p=0,00$). Bland alla svarande från skola 2 är inställningen istället korrelerad till hur ofta de provar nya maträtter eller matprodukter. De svarande som oftare provar nytt har en mer positiv inställning till vegetariskt ($p=0,006$). Detta samband är inte signifikant för endast personalen eller endast vårdnadshavarna.

De svarandes inställning till vegetariskt



Figur 5; Diagram över vilken inställning de svarande har till vegetariskt, fördelat på de olika skolorna.

5 Diskussion

5.1 Metoddiskussion

Denna del av diskussionen är uppdelad på samma sätt som metoddelen. Först diskuteras valet av skolor, följt av intervjustudien och enkätstudien. Överlag har jag fått ut den sortens svar jag var ute efter, vilket tyder på att metodvalen passade studien. Däremot finns en del begränsningar i metoden, vilka diskuteras i detta kapitel.

5.1.1 Val av skolor

Eftersom min analys av den data jag fick från Måltidsservice inte alltid stämde överens med rektorernas eller kökspersonalens uppfattningar av deras arbeten med att minska andelen kött i skolmaten, och då jag på grund av tidsbegränsning endast hade möjlighet att kontakta tolv skolor, kan det finnas skolor som hade varit bättre lämpade för studien än de två valda skolorna. Att analysen inte stämde överens med rektorernas eller kökspersonalens uppfattningar skulle kunna bero på att analysen är missvisande, att kontaktpersonerna har missvisande uppfattningar eller en kombination av båda. Enligt analysen var

skola 2 en av de skolor som stämde bäst in på en skola som hade accepterande elever enligt kriterierna. Detta är motsatsen till uppfattningen hos intervjupersonerna från skola 2 och kök 2. Att analysen visar en stor ökning av andelen vegetarisk mat i skola 2 beror troligtvis på att köket har ökat antalet vegetariska portioner de senaste åren för att alla elever ska ha möjlighet att ta av det vegetariska alternativet. Den stora ökningen visar alltså endast att skolan har erbjudit fler vegetariska portioner, och inte om eleverna accepterar maten eller inte. Med detta i åtanke tror jag att analysen är mer missvisande än vad kontaktpersonernas uppfattningar kan vara, och det var därför jag valde att basera mina skolval på kontaktpersonernas uppfattningar. För att analysen skulle varit mer rättvis hade det varit bättre att jämföra antalet portioner som serveras på vegetariska dagar jämfört med övriga, samt mängden svinn som uppstår på vegetariska dagar jämfört med övriga.

För att utesluta risken att skillnader mellan olika skolor beror på skillnader i skolornas förutsättningar borde de två valda skolorna ha så lika förutsättningar som möjligt. De två valda skolorna tillhör samma skolförvaltning, har ungefär lika många elever och har ungefär samma välfärd (Lunds kommun, 2013). Dock är medelåldern hos eleverna högre för skola 2 än för skola 1. Eftersom det under intervjuerna framkom att elevernas ålder verkar vara betydande för deras acceptans, skulle ålderskillnaden kunna vara en betydande faktor för skillnaden i de två valda skolornas framgång. På grund av den missvisande analysen och tidsbegränsningen, var en jämförelse av två skolor med ungefär samma medelålder hos eleverna inte möjlig i denna studie. Betydelsen av elevernas ålder för acceptans av vegetarisk mat skulle kunna undersökas närmre med hjälp av en övergripande uppföljning av alla de kommunala skolorna i Lunds kommun.

Andelen invånare med eftergymnasial utbildning, andelen förvärvsarbetare samt medianinkomsten i stadsdelarna där skolorna ligger skiljer sig från kommunens genomsnitt (Lunds kommun, 2013). Det är därför inte säkert att resultaten i denna studie är applicerbara på alla de kommunala skolorna i Lunds kommun. Till exempel menar intervjupersonerna i pilotintervjun att deras elever har en positiv inställning till både vegetariskt och nytt, och att maten från Måltidsservice skulle kunna förbättras. Detta är motsatsen till vad intervjupersonerna från kök 2 menar. Det är därför viktigt att ta hänsyn till olika skolors förutsättningar och anpassa arbetet efter de olika skolorna.

5.1.2 Intervjustudie

Intervjuerna gav mig den övergripande inblick jag var ute efter. Frågorna om kommunikation var däremot tvetydiga ibland. Mitt syfte med frågorna var att få fram hur intervjupersonerna tyckte att kommunikationen fungerade, i en skala från mycket bra till mycket dåligt. Eftersom jag inte ville ställa frågorna ledande uteslöt jag orden bra och dåligt. Jag fick därför ofta svar på hur kommunikationen gick till rent praktiskt, istället för intervjupersonens egen värdering. Jag ställde då en följdfråga där jag använde orden bra och dåligt. För att få ut rätt svar från början hade jag eventuellt kunnat förklara att de skulle svara på en skala mellan mycket bra och mycket dåligt. Detta hade jag även kunnat göra för de andra frågorna där jag har graderat svaren subjektivt. Subjektiviteten av graderingen hade då minskat, men risken att ställa ledande frågor hade ökat.

I svaren till frågan om vilka metoder skolorna, köken och Måltidsservice har använt i arbetet med att minska andelen kött i skolmaten, uteslöts ibland metoder som intervjupersonerna berättade om i

samband med en annan fråga. Samma sak gäller för svaren till frågan om vilka som är involverade i arbetet. Frågorna om metoder och involverade parter hade eventuellt kunnat ställas som mer generella frågor för att få ut svar som intervjupersonerna kanske inte kopplar direkt till arbetet med att minska andelen kött i skolmaten.

Det finns alltid en risk för intervjuareffekt, det vill säga att svaren hade blivit annorlunda om någon annan genomförde intervjuerna (Esaiasson *et al.*, 2007). Efter att ha skickat intervjusammanställningarna till intervjupersonerna var det några som valde att redigera sina sammanställningar. Detta tyder på att de har känt sig så pass bekväma under intervjuerna att de har kunnat berätta saker som de egentligen inte vill gå ut med. Det är inte säkert att intervjupersonerna hade känt sig lika bekväma med en annan intervjuare. Det är också möjligt att de hade känt sig mer bekväma med någon annan och därmed berättat saker som jag inte fick veta.

5.1.3 Enkätstudie

Enkätsvaren gav mig den inblick jag var ute efter för skola 1, men på grund av den låga svarsfrekvensen från skola 2 fick jag inte den inblick jag var ute efter för den skolan. Jag hade fått ut mer av jämförelsen av de olika skolornas svar om svarsfrekvenserna var ungefär lika. Det låga antalet enkät svar från skola 2, framförallt från vårdnadshavare, skulle kunna bero på olika saker. Intresset för att svara på enkäten skulle kunna vara mindre hos personal och vårdnadshavare från skola 2 och kommunikationen skulle kunna vara sämre än på skola 1. Vad den låga svarsfrekvensen beror mest på är svårt att säga. Rektorerna har använt olika metoder för att dela ut enkäten. Rektorn på skola 1 har skickat ut länken med mail till personalen, och sedan har lärarna i sin tur skickat ut länken i sina digitala veckobrev till föräldrarna. Skola 2 har istället lagt ut länken på ett forum för personal och föräldrar. För att se och komma åt länken har personal och föräldrar behövt logga in på forumet. Med detta i åtanke tror jag inte att det är brist på intresse hos personal och vårdnadshavare från skola 2 som på egen hand har lett till den låga svarsfrekvensen, utan att det mer eller mindre beror på brist i kommunikationen.

Det är inte säkert att enkätsvaren visar en representativ bild av vad alla föräldrar och all personal hade svarat. Det kan vara så att de svarande är de personer som har störst intresse för mat, de som har störst engagemang för hur skolan fungerar och/eller de som känner att de har mest tid över. Så länge det är lika för de olika skolorna är detta inget problem, då jag endast är ute efter att jämföra svaren från de olika skolorna med varandra. Eftersom de två skolorna har skickat ut enkäten på olika sätt finns det dock en risk att de svarande inte representerar samma grupp för de olika skolorna. En annan begränsning med enkäten är att det finns en risk för överrapportering av positiva attityder och värderingar på grund av socialt önskvärda svar (Ejlertsson, 2005). Det är svårt att veta om de svarande verkligen svarar ärligt eller svarar efter vad som är socialt önskvärt. Detta är heller inget problem i studien så länge det är lika för de olika skolorna. Om det däremot skulle finnas en skillnad mellan skolorna i hur många personer som svarar positivt eftersom det är önskvärt och hur många personer vars positiva svar är ärliga, syns denna inte i resultatet.

Kvinnor är överrepresenterade i enkätstudien, och bland svaren finns en signifikant skillnad mellan könen. En av de svarande har kommenterat att det mest är maken och barnen som bestämmer maten i hushållet och att hon själv väljer annorlunda. Resultatet hade alltså kunnat bli annorlunda om fler män

hade svarat på enkäten. Liksom för problemet med överrapportering syns inte en eventuell skillnad mellan skolorna; i detta fall i vilken förälder som har störst inverkan på barnen. Vid sammanställningen av enkätsvaren uppstod vissa otydligheter. Exempelvis svarade flera personer på samma dator, och det förekom att personal från de olika skolorna svarade på samma dator. Jag har antagit att svar från samma dator vid samma tidpunkt (plus/minus två minuter) har kommit från samma person.

5.2 Resultatdiskussion

Denna del av diskussionen är uppdelad efter de fyra kategorierna jag undersökte i studien, och avslutar med en sammanfattande diskussion. De intervjupersoner som valde att redigera sina svar i efterhand, valde att ta bort delar av svar som på något sätt kunde få andra att framstå som dåliga. Vissa svar som presenteras i denna studie är därför något "förfinade". Dock är det få svar som har påverkats av redigeringarna, och skillnaderna i resultatet hade inte varit så stora utan redigeringarna.

5.2.1 Inställning och engagemang

Under mina telefonsamtal med olika skolor i samband med mitt val av skolor framkom det att kontaktpersonerna från skola 2 och kök 2 trodde att deras svårigheter med att införa vegetarisk mat berodde på inställningen hos omgivningen. Resultatet från intervjustudien tyder på att det finns en skillnad i inställningen till vegetariskt och nytt hos de olika skolornas elever, föräldrar och personal. En mer positiv inställning hos skola 1 hade förklarat varför den vegetariska maten accepteras av deras elever men inte hos eleverna på skola 2. Enkätstudien visar däremot inga signifikanta skillnader i inställningen hos personalen och vårdnadshavarna vid de olika skolorna. Inställningen till vegetariskt är dock signifikant korrelerad till två olika faktorer för de olika skolorna, vilket tyder på att det finns vissa skillnader mellan skolorna. Då inställningen till vegetariskt är korrelerad till hur ofta de svarande provar nya maträtter eller matprodukter för de svarande från skola 2, skulle det kunna finnas en skillnad i neofobi, vilket är betydande enligt teorin. Eftersom svarsfrekvensen från skola 2 är så liten går det dock inte att dra några slutsatser om detta. När det gäller intervjupersonerna är deras inställning till nytt varken mer eller mindre positiv för skola 1 än för skola 2. Nyckelpersoners inställning till nytt verkar därför inte vara avgörande för elevernas acceptans av vegetarisk mat i detta fall. Däremot skulle kökspersonalens inställning till vegetariskt kunna påverka elevernas acceptans, eftersom intervjupersonerna från kök 2 är de enda som har en passiv inställning till vegetariskt istället för positiv.

Den egenuppfattade kunskapen om kött och vegetariskt skiljer sig mellan intervjupersonerna, men inte mellan de olika skolorna med kök. Eftersom jag endast tittar på den egenuppfattade kunskapen, och inte den faktiska, är det svårt att säga om nyckelpersoners kunskap om kött och vegetariskt kan vara betydande för elevernas acceptans av vegetarisk mat. Kunskapen hos elever, föräldrar och personal verkar däremot ha betydelse för elevernas acceptans, eftersom intervjupersonerna från Måltidsservice kontor menar att det finns mycket att göra för att öka kunskapen, medan intervjupersonerna från skola 1 och kök 1 menar att föräldrar är medvetna.

Enligt min egen uppfattning är rektorerna på de olika skolorna ungefär lika entusiastiska i frågan om köttkonsumtion. Entusiasmen och engagemanget verkar dock skilja sig mellan kökspersonalen i de olika köken. Intervjupersonerna från kök 1 bestämmer själva vilken mat de lagar och menar att det är viktigt att förnya sig, medan intervjupersonerna från kök 2 menar att de inte kan påverka arbetet med att

minska andelen kött i skolmaten, vilket de är nöjda med. Att engagemang hos nyckelpersoner är viktigt för att uppnå framgång, vilket min teoretiska bakgrund menar, verkar alltså stämma i detta fall.

Några intervjupersoner menar att barn utvecklar en rebellisk anda när de blir äldre. Eftersom elevernas genomsnittsålder är högre på skola 2 än på skola 1 skulle den rebelliska andan kunna vara naturligt större på skola 2. Detta är något som skulle kunna ha betydelse för elevernas acceptans. Om enkätsvaren delas upp i svar från personal och svar från vårdnadshavare skiljer de sig inte så mycket åt mellan grupperna på skola 1. Däremot finns det vissa skillnader mellan grupperna från skola 2, vilket tyder på att det här skulle kunna finnas en skillnad i inställningen hos personal och vårdnadshavare. Dock är de svarande från skola 2 så få att det inte går att dra några slutsatser om dessa skillnader.

5.2.2 Styrning och kommunikation

Eftersom styrningen av allmänna mål och direktiv verkar ske på ungefär samma sätt på båda skolorna verkar detta inte vara en avgörande faktor för elevernas acceptans i detta fall. Styrningen av skolmaten skiljer sig däremot stort mellan de olika skolorna. Intervjupersonerna från kök 1 menar att skillnaden i elevers acceptans mellan skolorna till viss del skulle kunna bero på att de lagar all sin mat från grunden. Kostchefen på Måltidsservice tror däremot inte att det har någon betydelse om maten lagas på skolan eller inte, men menar att engagemanget hos personalen blir större ju närmre maten lagas. Eftersom jag själv fick uppfattningen av att engagemanget var större i kök 1, verkar alltså styrningen av skolmaten vara en betydande faktor för kökspersonalens engagemang.

Rektorn på skola 2 menar att skolan inte själv arbetar med att minska andelen kött i skolmaten, utan att de samarbetar med Måltidsservice. Intervjupersonerna från kök 2 menar att de inte kan påverka arbetet. Det verkar alltså som att ingen på skola 2 eller i kök 2 tar ansvar för just arbetet med att minska andelen kött i skolmaten, och det stora engagemanget som finns i ledningen för Måltidsservice verkar försvinna på vägen.

Det finns inga större skillnader i intervjupersonernas uppfattningar av hur bra eller dåligt deras kommunikation inom organisationen och med andra fungerar. De flesta tycker att kommunikationen fungerar bra eller mycket bra, förutom med föräldrar där de flesta menar att de inte kommunicerar så mycket. Kostchefen och kvalitets- och utvecklingsledaren tycker dock att kommunikationen med kommunen är svår. Eftersom dessa intervjupersoner själva arbetar i ledningen på Serviceförvaltningen kan det vara så att de kommunicerar med fler, eller andra, parter inom kommunen än vad de andra intervjupersonerna gör. Det är därför svårt att jämföra deras uppfattningar med de andras. Då jag har undersökt intervjupersonernas egna uppfattningar av hur kommunikationen fungerar är det också svårt att veta hur bra eller dåligt den fungerar i verkligheten. Exempelvis tyder skola 2:s låga svarsfrekvens på enkäten på att det finns en brist i skolans kommunikation med föräldrar och personal, vilket går emot intervjupersonernas uppfattningar.

5.2.3 Skolmaten

Matpreferenser i smak och utseende är enligt den teoretiska bakgrunden en av de faktorer som har störst betydelse för barns matval. De olika köken verkar arbeta på ungefär samma sätt för att anpassa maten efter elevernas preferenser. Däremot finns det en skillnad i vilken sorts mat som serveras som vegetariskt huvudalternativ på de olika skolorna. Enligt den översiktliga analysen av matsedlarna är

soppa vanligt som vegetariskt huvudalternativ i båda matsedlarna. De övriga rätterna skiljer sig däremot mellan matsedlarna. På matsedeln för kök 1 är det vanligt med vegetariska "biffar" eller liknande, medan det på matsedeln för kök 2 är vanligare med pastasåser och grytor/gratänger. Kvalitets- och utvecklingsledaren menar att tillagningsköken inom Måltidsservice inte har möjlighet att laga egna biffar, eftersom de lagar så många portioner. Kök 1 har däremot möjlighet till det eftersom de inte lagar lika många portioner. Eftersom eleverna som äter maten lagad i kök 1 är mer accepterande av vegetarisk mat än eleverna som äter maten lagad i kök 2, skulle denna skillnad kunna ha betydelse för elevernas acceptans. Det kan vara så att rätter som är möjliga att laga i mindre kök är mer uppskattade av elever. Eftersom jag inte har jämfört det exakta innehållet i maten på de olika skolorna, och hur maten tillagas, kan jag dock inte dra några slutsatser om hur betydande matpreferenser är i detta fall.

Antalet vegetariska rätter som serverades som huvudalternativ vecka 2-21 VT 2014 var 25 för kök 1 och 15 för kök 2. Att det skiljer sig beror på att kök 1 ibland serverade två vegetariska rätter som huvudalternativ på en vecka, medan det på matsedeln för kök 2 fanns fler veckor då det inte serverades någon vegetarisk rätt som huvudalternativ alls. De veckor då det inte fanns något vegetariskt på Måltidsservice meny hade helgdagar eller var lov. När det serverades mat fyra dagar på en vecka var det under veckorna 2-21 alltid fyra rätter med kött eller fisk som serverades, och under sportlovets fem dagar serverades ingen vegetarisk rätt som huvudalternativ. På matsedeln för skola 1 var det endast en av fem veckor med fyra skoldagar som inte hade en vegetarisk rätt som huvudalternativ. Detta ger mig uppfattningen av att Måltidsservice anser att rätter med kött eller fisk är viktigare än vegetariska rätter, eftersom det oftast är de vegetariska rätterna som stryks från matsedeln vid helgdagar. Även om detta inte är Måltidsservice tanke eller mening, tror jag att denna signal kan sändas ut till elever, personal och föräldrar. Detta skulle kunna påverka inställningen till vegetariskt negativt hos dessa.

Enligt teorin har serveringen av den vegetariska maten betydelse för hur mycket av maten som går åt. Eftersom det vegetariska huvudalternativet serveras på samma sätt i båda matsalarna, är denna faktor däremot inte avgörande för att uppnå acceptans hos eleverna i detta fall. Inget av köken satsar så mycket på att öka andelen elever som tar av det dagliga vegetariska alternativet. Båda köken erbjuder alternativet till alla elever, vilket eleverna är medvetna om enligt intervjupersonerna. Däremot serveras det vegetariska alternativet i kök 1 vid ett eget bord tillsammans med annan specialkost. Personalen i kök 2 vet om att det är bättre att skriva till exempel "grönsakssås" istället för "vegetarisk sås". Ändå skriver de "vegetariskt" till det vegetariska alternativet. Jag anser därför att inget av köken försöker lyfta den vegetariska maten och försöker få fler elever att ta av den. Eftersom det är lika för båda skolorna verkar detta dock inte ha betydelse för elevernas acceptans av vegetarisk mat när huvudalternativet är vegetariskt.

5.2.4 Skolornas och Måltidsservice arbetssätt

Eftersom ingen av rektorerna har satt upp några mål eller direktiv i frågan om att minska andelen kött i skolmaten verkar detta inte vara betydande för att uppnå acceptans för vegetarisk mat hos elever. Detta går emot teorin som menar att arbetet borde integreras i skolans policy och läroplan. Dock menar teorin även att det inte finns ett sorts program som passar alla, utan att anpassade åtgärder är mest framgångsrika (Buttriss *et al.*, 2004). Dessutom är studierna genomförda i andra länder, vilket betyder att de kanske inte passar in fullständigt på svenska skolors förhållanden. Kök 1 har däremot satt upp egna

mål i sitt arbete, vilket kök 2 inte har gjort. Detta skulle kunna vara betydande för de olika kökens arbeten, och därmed för elevernas acceptans av den vegetariska maten.

Enligt teorin kan motstånd mot införandet av en vegetarisk dag i skolan uppstå om eleverna inte håller med om motivet för införandet. Motiven bakom arbetet för att minska andelen kött i skolmaten är ungefär desamma för rektorerna. Intervjupersonerna från kök 1 menar däremot att det förutom miljö handlar om hälsa och nytänkande. Att inkludera andra motiv utöver miljö skulle alltså kunna vara betydande för att uppnå acceptans hos eleverna. Gällande metoderna i arbetet med att minska andelen kött i skolmaten finns det en skillnad i vilken utbildning eleverna och personalen vid de olika skolorna har fått. Vid införandet av en vegetarisk dag i veckan fick eleverna och pedagogerna på skola 1 berättat för sig varför skolan valde att införa en vegetarisk dag i veckan. Rektorn på skola 2 tror att eleverna får utbildning om fördelarna med vegetarisk mat, men ingen av intervjupersonerna från skola 2 och kök 2 vet riktigt hur pedagogerna arbetar med det. Ivansson (2014a) menar att kommunen har erbjudit alla skolor en utbildning i frågan, och att skola 1 har fått utbildningen två gånger medan skola 2 har tackat nej till utbildningen. Pedagogerna och eleverna på skola 2 har kanske fått en motsvarande utbildning i frågan som de på skola 1, men det är inte säkert. Det skulle alltså kunna finnas en skillnad i pedagogernas och elevernas utbildning. Eftersom utbildning är en framgångsfaktor enligt teorin, skulle detta kunna vara betydande för elevernas acceptans av vegetarisk mat i detta fall.

Skola 1 och kök 1 är mer aktiva med att involvera föräldrar, eftersom de har en Facebooksida där de dagligen lägger upp en bild på maten. Även involveringen av andra i samhället verkar vara större på skola 1. Då involvering av föräldrar och samhället är framgångsfaktorer enligt teorin, skulle dessa skillnader kunna vara betydande för elevernas acceptans av vegetarisk mat. Även tid är enligt teorin en betydande faktor, och tiden för hur länge de olika skolorna och köken har arbetat med att minska andelen kött i skolmaten skiljer sig enligt intervjupersonerna. Dock har intervjupersonerna från kök 2 inte samma uppfattning som kostchefen och kvalitets- och utvecklingsledaren. Skillnaden i svaren skulle därför kunna bero på att olika personer inkluderar olika sorters arbete i arbetet med att minska köttkonsumtionen. Det är därför svårt att säga om tid är en betydande faktor i detta fall.

Det är också svårt att säga om uppföljning har någon betydelse för intervjupersonernas svar. Ingen av skolorna eller köken har genomfört någon uppföljning direkt kopplad till arbetet med att minska andelen kött i skolmaten, vilket innebär att deras intervju svar antagligen baseras på egen uppfattning. Kostchefen på Måltidsservice säger att de genomför årliga uppföljningar av klimatmålen, vilket betyder att svaren från Måltidsservice kontor skulle kunna vara mer faktabaserade. Dock verkar de inte ha gjort någon uppföljning av varför resultatet skiljer sig mellan olika skolor, vilket betyder att det antagligen inte finns någon skillnad i hur faktabaserade svaren kopplade till inställning, kunskap och kommunikation är.

5.2.5 Sammanfattande resultat

De faktorer som enligt intervjupersonerna framför allt ligger bakom motstånd i arbetet med att minska andelen kött i skolmaten, är föräldrars och personals inställning, attityder och vanor. Faktorer som ligger bakom elevers acceptans verkar framför allt vara engagemang och ansvar hos nyckelpersoner. Engagemanget för arbetet med att minska andelen kött i skolmaten verkar vara något större på skola 1 och kök 1 än på skola 2 och kök 2. Jag har fått uppfattningen av att skillnaden i engagemang beror på

nyckelpersonernas ansvar och syn på makt. På skola 1 tar kökspersonalen i kök 1 eget ansvar för sitt arbete med maten, och de bestämmer själva vad de ska laga. På skola 2 och i kök 2 verkar det däremot finnas brist på ansvar i arbetet med att minska andelen kött i skolmaten, och kökspersonalen menar att de inte har så stor makt i arbetet. Rektorn på skola 1 har fattat egna beslut som går emot kommunens bestämmelser, medan rektorn på skola 2 aldrig skulle gå emot kommunens bestämmelser.

Rektorn på skola 2 är medveten om att de har svårt för att införa vegetarisk mat, men säger samtidigt att hen inte har märkt några problem när de bara har serverat vegetarisk mat. Intervjupersonerna från kök 2 menar att eleverna nästan är livrädda för nytt, men säger samtidigt att de bara stöter på lite problem ibland när de inför ny mat. Det verkar alltså som att rektorn och kökspersonalen inte ser elevernas oacceptans av vegetarisk mat som ett direkt problem, och jag får känslan av att de accepterar elevernas oacceptans eftersom de har inställningen att oacceptansen beror på områdets matkultur. En av intervjupersonerna från köket menar att det nog kommer att bli bättre om några år. Dessa svar från skola 2 och kök 2 tyder på att det saknas initiativ till ett aktivt arbete för att öka acceptansen för vegetarisk mat hos eleverna.

Utöver engagemanget hos nyckelpersonerna finns det faktorer som skulle kunna vara betydande för elevernas acceptans av vegetarisk mat. Två faktorer som enligt intervjupersonerna respektive teorin har stor betydelse är föräldrars och personals inställning till nytt och vegetariskt, respektive maten som serveras. För att kunna svara på hur betydande inställningen hos föräldrar och personal är hade det behövts fler enkätsvar från skola 2. Betydelsen av den serverade maten kan studeras närmre genom att undersöka innehållet och tillagningen. Även elevers och personals utbildning i frågan samt involvering av föräldrar kan vara betydande faktorer. Brist på utbildning och involvering av föräldrar kan kopplas tillbaka till engagemang. Det krävs att någon tar ansvar för att säkerställa elevernas utbildning i frågan, och det krävs initiativ från någon för att aktivt involvera elevernas föräldrar.

5.3 Förslag till Lunds kommun och skolorna

Eftersom det verkar finnas brist på ansvar på skola 2 och i kök 2 i arbetet med att minska andelen kött i skolmaten behöver Måltidsservice tydliggöra vilka roller och vilket ansvar de olika parterna har i detta arbete. En del ansvar bör läggas över på köken, för att öka engagemanget hos kökspersonalen. Dock är det viktigt att inte lägga över för tungt ansvar på köken, då det finns risk att personalen ser det som en börda och därmed blir mindre engagerade. Måltidsservice kan även använda sig av tävlingar eller liknande sporrar för att väcka engagemang i köken och på skolorna, vilket intervjupersonerna från kök 1 menar är viktigt. Ett annat förslag till Måltidsservice är att de bör servera fler vegetariska rätter som huvudalternativ. För att förmedla vikten av vegetarisk mat bör de vegetariska rätterna inte vara de som oftast tas bort från matsedeln vid helgdagar, och det bör serveras vegetarisk mat även under loven.

När det gäller skola 2 behöver skolan säkerställa att det ges utbildning till elever och personal i frågan om kött och vegetarisk mat. Utbildningen bör inkludera alla fördelar med att äta mindre kött; både miljö- och hälsorelaterade. Kommunen och skolförvaltningen kan i sina roller se över vilka krav de har för utbildning i frågan om kött och vegetarisk mat. Skola 2 bör även se över sina kommunikationsmedel för kommunikation med personal och föräldrar, med tanke på den låga svarsfrekvensen på enkäten.

Ett sista förslag är att Måltidsservice och skola 2 bör involvera elevernas föräldrar mer i arbetet med skolmaten. De skulle exempelvis kunna göra som skola 1 och starta en Facebooksida där de lägger upp bilder på maten.

5.4 Förslag till framtida studier

Denna studie ger en översiktlig bild av de två valda skolornas och deras köks arbete med att minska andelen kött i skolmaten. För att få en översiktlig bild över alla de kommunala skolorna i Lunds kommun, och för att få en mer djupgående förståelse för vilka faktorer som har störst betydelse för elevers acceptans av vegetarisk mat, krävs vidare studier. Först och främst behövs en uppföljning av olika skolors och köks arbete med att minska andelen kött i skolmaten som inkluderar alla de kommunala skolorna. Med en sådan uppföljning kan olika mönster i skolors förutsättningar undersökas. En sådan uppföljning hade även visat en representativ bild över hur arbetet går till i olika skolor och kök.

Faktorer som kan vara betydande för elevers acceptans av vegetarisk mat borde studeras närmre. Dessa faktorer inkluderar inställningen hos föräldrar och personal, men även hos elever. Att föra en direkt dialog med elever om deras inställningar och åsikter om mat kan vara en viktig beståndsdel för att undersöka olika faktorer betydelse. En annan faktor som är viktig att studera närmre är skolmaten. En jämförelse av innehållet i de olika matsedlarnas rätter, samt av tillagningssättet i olika kök, kan också vara en viktig beståndsdel för framtida undersökningar.

5.5 Miljövetenskaplig relevans

Lunds kommun har satt upp mål om att minska utsläppet av CO₂-ekvivalenter, och Måltidsservice har egna mål om att minska utsläppen från livsmedel. Eftersom det lagas cirka 22 000 portioner mat dagligen i kommunen, varav en stor majoritet levereras till skolor, är skolmaten en stor del av kommunens livsmedel. Att minska andelen kött i skolmaten kan nog därför vara kommunens största möjlighet att på egen hand minska köttkonsumtionen i kommunen och därmed uppnå sina mål om minskade utsläpp från livsmedel. Det finns även andra åtgärder de kan arbeta med, exempelvis informationsspridning och dialog med mataffärer, men maten som lagas i kommunen är nog det område som kommunen själva har mest makt över eftersom de lagar maten själva. Dessutom har skolor stor potential att nå ut till många, däribland elever, föräldrar, personal och leverantörer. Därför kan även skolmaten ha betydelse för många, vilket betyder att en minskad andel kött i skolmaten är av stor vikt för hela samhället. Denna studie kan hjälpa kommunen och Måltidsservice i sitt arbete med att minska andelen kött i skolmaten genom att peka ut var det kan behövas fler resurser i arbetet. Då detta arbete är direkt kopplat till arbetet med att minska kommunens utsläpp av CO₂-ekvivalenter, är studien av stor miljövetenskaplig relevans.

6 Slutsats

Resultaten i denna studie tyder på att det framför allt är föräldrars och personals inställning, attityder och vanor som skapar motstånd i Lunds kommuns arbete med att minska andelen kött i skolmaten. Den faktor som framför allt verkar ligga bakom elevers acceptans av vegetarisk mat är engagemang. Då ansvaret för arbetet med att minska andelen kött i skolmaten skiljer sig mellan de två valda skolorna kan detta vara betydande för nyckelpersonernas engagemang. Även rektorernas och kökspersonalens olika

syn på makt kan leda till olika starkt engagemang. Andra faktorer som skulle kunna vara betydande för elevers acceptans av vegetarisk mat är i detta fall elevers och personals utbildning i frågan om kött och vegetariskt samt innehåll i den vegetariska maten som serveras.

För att förbättra Lunds kommuns arbete med att minska andelen kött i skolmaten behöver Måltidsservice tydliggöra vilket ansvar och vilka roller de olika parterna har i arbetet. En del av ansvaret bör läggas på kökspersonalen för att öka deras engagemang för den vegetariska maten. Måltidsservice bör även ta bort en kött- eller fiskrätt från matsedeln oftare, istället för en vegetarisk, i samband med helgdagar. Skola 2 behöver säkerställa att elever och personal får utbildning om kött och vegetariskt, och de bör se över sina kommunikationsmedel för kommunikation med föräldrar och personal. För att jämföra olika faktorer betydelse för elevers acceptans av vegetarisk mat med varandra krävs dock vidare studier.

7 Tackord

Jag vill tacka mina handledare för deras engagemang och vägledning. Den tid de har lagt ner på mitt arbete och den konstruktiva kritik de har gett mig värdesätter jag högt. Jag vill även rikta ett stort tack till alla intervjupersoner som medverkat i studien. Jag uppskattar att de har tagit sig tid till mitt arbete och alltid bemött mig välkomnande. De föräldrar och den personal som har fyllt i enkäten, samt de kontaktpersoner från övriga skolor som har svarat på mina frågor, ska också ha tack. Till sist vill jag tacka Lotta Nilbecker för den konstruktiva kritik hon gav mig i sin opponering, samt min sambo för all hjälp med utformningen av enkäten.

8 Referenser

- Asp, E. H., 1999. Factors affecting food decisions made by individual consumers. *Food Policy*, Vol. 24, 287-294.
- Buttriss, J., Stanner, S., McKeivith, B., Nugent, A. P., Kelly, C., Phillips, F. & Theobald, H. E., 2004. Successful ways to modify food choice: lessons from the literature. *Nutrition Bulletin*, Vol. 29, 333-343.
- CDC, 1996. "Guidelines for School Health Programs to Promote Lifelong Healthy Eating". *MMWR Morb Mortal Wkly Rep.* 1996;45(RR-9):1-33. Hämtat från Centers for Disease Control and Prevention [<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/00042446.htm>]. Hämtat 12 mars 2014.
- Dahlin, I. & Lundström, A., 2011. Köttkonsumtionens klimatpåverkan. Drivkrafter och styrmedel. *Naturvårdsverket*, rapport 6456.
- Ejlertsson, G., 2005. Enkäten i praktiken – En handbok i enkätmetodik. Upplaga 2:6. Lund: Studentlitteratur AB.
- Esaiasson, P., Gilljam, M., Oscarsson, H. & Wängneryd, L., 2007. Metodpraktikan – Konsten att studera samhälle, individ och marknad. Upplaga 3:4. Stockholm: Norstedts Juridik AB. Sid. 285.
- Fitzgerald, A., Heary, C., Nixon, E. & Kelly, C., 2010. Factors influencing the food choices of Irish children and adolescents: a qualitative investigation. *Health Promotion International*, Vol 25, 289-298.
- Gävle TT, 2013. "Muf-protest mot vegetarisk dag". Hämtat från SvD Nyheter [http://www.svd.se/nyheter/inrikes/muf-protest-mot-vegetarisk-dag_8707754.svd]. Hämtat 9 maj 2014.
- Hoek, A. C., Luning, P. A., Weijzen, P., Engels, W., Kok, F. J. & de Graaf, C., 2011. Replacement of meat by meat substitutes. A survey on person- and product-related factors in consumer acceptance. *Appetite*, Vol 56, 662-673.
- Ivansson, M. 2014a. Skriftlig information från Maria Ivansson, projektledare för "Ekologisk mat i Lunds kommun". Information mottagen 16 maj 2014.
- Ivansson, M. 2014b. Mailkontakt med Maria Ivansson, projektledare för "Ekologisk mat i Lunds kommun". Mail mottaget 5 februari 2014.
- Jáuregui-Loberta, I. & Bolaños Ríos, P., 2011. What motivates the consumer's food choice? *Nutrición Hospitalaria*, Vol 26, Nr. 6, 1313-1321.
- Koivisto, U.-K. & Sjöden, P.-O., 1996. Reasons for rejection of food items in Swedish families with children aged 2-17. *Appetite*, Vol. 26, 89-103.
- Källsmyr, E. & Leanders, B. 2013. Grönare skolmat – En intervjustudie om mer vegetariska skolluncher. Examensarbete från Göteborgs universitet.
- Lassen, A., Thorsen, A. V., Trolle, E., Elsig, M. & Ovesen, L., 2003. Successful strategies to increase the consumption of fruits and vegetables: results from the Danish '6 a day' Work-site Canteen Model Study. *Public Health Nutrition*, Vol. 7(2), 263-270.
- Lazor, K., Chapman, N. & Levine, E., 2010. Soy goes to school: Acceptance of healthful, vegetarian options in Maryland middle school lunches. *Journal of School Health*, Vol. 80, 200-206.

- Livsmedelsverket. 2013a. "Miljösmarta matval". Hämtat från Livsmedelsverket [http://www.slv.se/sv/grupp1/Mat-och-miljo/Miljosmarta-matval/]. Hämtat 6 maj 2014. Senast uppdaterat 19 november 2013.
- Livsmedelsverket, 2013b. Bra mat i skolan. 2:a reviderade upplagan. Uppsala: Livsmedelsverket.
- Lombardini, C. & Lankoski, L., 2013. Forced choice restriction in promoting sustainable food consumption: Intended and unintended effects of the mandatory vegetarian day in Helsinki schools. *Journal of Consumer Policy*, Vol. 36, 159-178.
- Lunds kommun, 2013. Vårhålls- och folkhälsoredovisning. *Kommunkontoret, Lunds kommun*. Hämtat från Lunds kommun [http://www.lund.se/Global/Förvaltningar/Kommunkontoret/Miljöstrategi,%20folkhälsa%20och%20säkerhet/PDF-filer/Folkhälsa/Mapplistor/Vårhålls-%20och%20folkhälsoredovisning%202013/Vårhålls-%20och%20folkhälsoredovisning%20Lunds%20kommun%202013%20-%20202,8%20MB.pdf]. Hämtat 21 maj 2014.
- Lytle, L. & Achterberg, C., 1995. Changing the Diet of America's Children: What works and Why? *Journal of Nutrition Education*, Vol 27, 250-260.
- Lööv, H., Andersson, R., Ekman, S., Wretling Clarin, A., Frid, G., Kättström, H., Larsson, B. & Sjö Dahl, M., 2013. Hållbar köttkonsumtion. Vad är det? Hur når vi dit? *Jordbruksverket*, rapport 2013:1.
- Måltidsservice, 2013. "Måltidsservice". Hämtat från Lunds kommun [http://www.lund.se/Medborgare/Kommun--politik/Kommunens-organisation/Forvaltningar/Serviceforvaltningen/Maltidsservice/]. Hämtat 9 maj 2014. Senast uppdaterat 23 oktober 2013.
- O'Dea, J. A., 2005. School-based health education strategies for the improvement of body image and prevention of eating problems: An overview of safe and successful interventions. *Health Education*, Vol. 105, Nr. 1, 11-33.
- Oellingrath, I. M., Hersleth, M. & Svendsen, M. V., 2012. Association between parental motives for food choice and eating patterns of 12- to 13-year-old Norwegian children. *Public Health Nutrition*, Vol. 16, Nr. 11, 2023-2031.
- Roslund, L., opublicerad. Vilka styrmedel kan få svenskar att minska sin köttkonsumtion? – En enkätstudie om svenskars syn på kött. Arbete i kursen "Styrmedel för förebyggande miljöskydd", Lunds universitet.
- Scaglioni, S., Salvioni, M. & Galimberti, C., 2008. Influence of parental attitudes in the development of children eating behaviour. *British Journal of Nutrition*, Vol. 99, 22-25.
- Thomsen, D., 2014. "LRF:s pr-kupp – delar ut hamburgare på skolans köttfria onsdag". Hämtat från Dagens media [http://www.dagensmedia.se/nyheter/pr/article3801084.ece]. Hämtat 9 maj 2014. Publicerat 28 januari 2014.
- Världsnaturfonden, 2014. "Ekologiska fotavtryck – Hållbar mat för alla". Hämtat från WWF [http://www.wwf.se/vrt-arbete/ekologiska-fotavtryck/hllbar-mat-fr-alla/1547846-ekologiska-fotavtryck-hllbar-mat-fr-alla]. Hämtat 6 maj 2014. Senast uppdaterat 3 mars 2014.
- Wordell, D., Daratha, K., Mandal, B., Bindler, R. & Nicholson Butkus, S., 2012. Changes in a middle school food environment affect food behavior and food choices. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, Vol. 112, Nr. 1, 137-141.

9 Bilagor

Bilagorna består av intervjumallen som jag använde under intervjuerna samt av de olika sidorna av webbenkäten.

9.1 Intervjumall

Denna bilaga visar intervjumallen jag använde under intervjuerna.

Introduktionsfrågor (till alla intervjupersoner)

- A. Namn, ålder och befattning?
- B. Vad har du för bakgrund och utbildning?
- C. Hur länge har du jobbat här?

Inställning och engagemang (till alla intervjupersoner)

1. Intervjupersonen

- A. Hur mycket kunskap har du om köttkonsumtion ur miljö- och hälsosynpunkt?
- B. Jämfört med andra åtgärder ni arbetar med, hur viktigt tycker du att det är att minska andelen kött i skolmaten?
- C. *Vilken inställning har du till kött och vegetarisk mat?*
 - a. *Vilken inställning har du till köttkonsumtion?*

2. Elever, föräldrar och personal

- A. Vilken generell inställning till kött och vegetarisk mat tycker du finns hos elever, föräldrar och personal?
 - a. Vilken respons har ni fått när andelen vegetarisk mat har ökat?
 - i. Från elever?
 - ii. Från föräldrar?
 - iii. Från personal?
- B. Vilken generell kunskap om kött och vegetarisk mat ur miljö- och hälsosynpunkt tycker du finns hos elever, föräldrar och personal?
- C. Hur medvetna är eleverna om vad de äter?
- D. Vilken inställning tycker du att elever, föräldrar och personal har till att prova något nytt?

Styrning och kommunikation (till alla intervjupersoner)

1. Styrning

- A. Vem eller vilka bestämmer era mål och direktiv?
- B. Vem eller vilka bestämmer över skolmaten?

2. Måltidsservice

Till MS: Vilka möjligheter har skolor utan eget tillagningskök att styra över maten de serverar?
Hur arbetar ni för att utveckla dessa möjligheter?

3. Kommunikation

- A. Hur tycker du att kommunikationen på din arbetsplats fungerar?
- B. Hur tycker du att kommunikationen fungerar med kommunen och Måltidsservice/ skolor/ elever och föräldrar?

Maten (till intervjupersoner som arbetar med skolmaten)

1. Matval

- A. Hur väljer ni vilken mat som ska lagas?
- B. Hur anpassar ni maten efter elevernas preferenser?
- C. Hur stor inverkan har pris på vilken mat som lagas?

1. Servering

- A. Hur serveras och presenteras den vegetariska maten?
 - a. Har alla elever möjlighet att ta av den vegetariska maten de dagar det serveras köttretter, och vet de i så fall om det?

Skolans/MS arbete (till rektorer och MS, men också till kökspersonal om tid finns)

1. Direktiv

- A. Hur arbetar ni med att minska andelen kött i skolmaten?
 - a. Vilka metoder? Utbildning, praktiska aktiviteter?
- B. Till de som svarar att de inte arbetar med det: Har ni planer på att arbeta med det?
- C. Vad har ni satt upp för mål i ert arbete mot en minskad andel kött i skolmaten?
 - a. Har ni någon policy som inkluderar arbetet?
 - b. Har arbetet inkluderats i läroplanen?
- D. Varför arbetar ni med att minska andelen kött i skolmaten?
 - a. Vilket/vilka motiv finns?

2. Involverade parter

- A. Vilka är involverade i arbetet mot minskad andel kött i skolmaten?
 - a. Är alla i personalen involverade?
 - b. Har elevernas familjer involverats på något sätt?
 - c. Har samhället involverats på något sätt?

3. Tid och uppföljning

- A. Hur länge har ni arbetat med att minska andelen kött i skolmaten?
- B. Har ni genomfört någon uppföljning?

4. Problem och lösning (till alla intervjupersoner)

- A. Vilka problem och motstånd har ni stött på under arbetets gång?
 - a. Till de som inte har arbetat med att minska andelen kött: Vilka problem och motstånd har ni stött på när ni serverar vegetarisk mat?

- B. Hur har ni arbetat med att lösa problemen?

Övrigt (till alla intervjupersoner)

- A. Är det något du tycker att jag har glömt fråga?
B. Har du något övrigt du vill säga?
C. Har du några frågor till mig?

9.2 Enkät

Denna bilaga visar de olika sidorna av webbenkäten.

Enkät om mat

Denna enkät handlar om matvanor och matpreferenser. Jag som har gjort enkäten är student på Lunds universitet. Mitt syfte med enkäten är att få en inblick i vilka matvanor och matpreferenser som finns bland personal på skolor och bland vårdnadshavare till elever. Svaren kommer att användas i min studie om skolmat i Lunds kommun.

Du är:

- Kvinna
- Man
- Annat/Vill inte svara

Alder:

Vilken relation har du till ?

- Vårdnadshavare till elev/elever
- Personal
- Personal och vårdnadshavare till elev/elever

Hur ofta provar ni nya maträtter eller nya matprodukter i ditt hushåll?
Ange ett genomsnittligt värde

- Minst en gång i veckan
- Några gånger i månaden
- En gång var eller varannan månad
- Mer sällan eller aldrig
- Vet inte

Nästa

Made by Lteknik

Figur 1; Bild av enkätens första sida. Frågan om relation syftar till vilken relation de svarande har till skolan. På enkäterna som har skickats ut till skolorna har de olika skolornas namn stått med i frågan.



Enkät om mat

Hur ofta äter du kött?
Ange ett genomsnittligt värde

- Flera gånger om dagen
- En gång om dagen
- Några gånger i veckan
- Några enstaka gånger i månaden eller aldrig
- Vet inte

Hur viktigt är det för dig att kött är en del av din måltid?

- Mycket viktigt
- Ganska viktigt
- Neutral
- Mindre viktigt
- Inte alls viktigt

Hur förhåller du dig till mängden kött du äter?

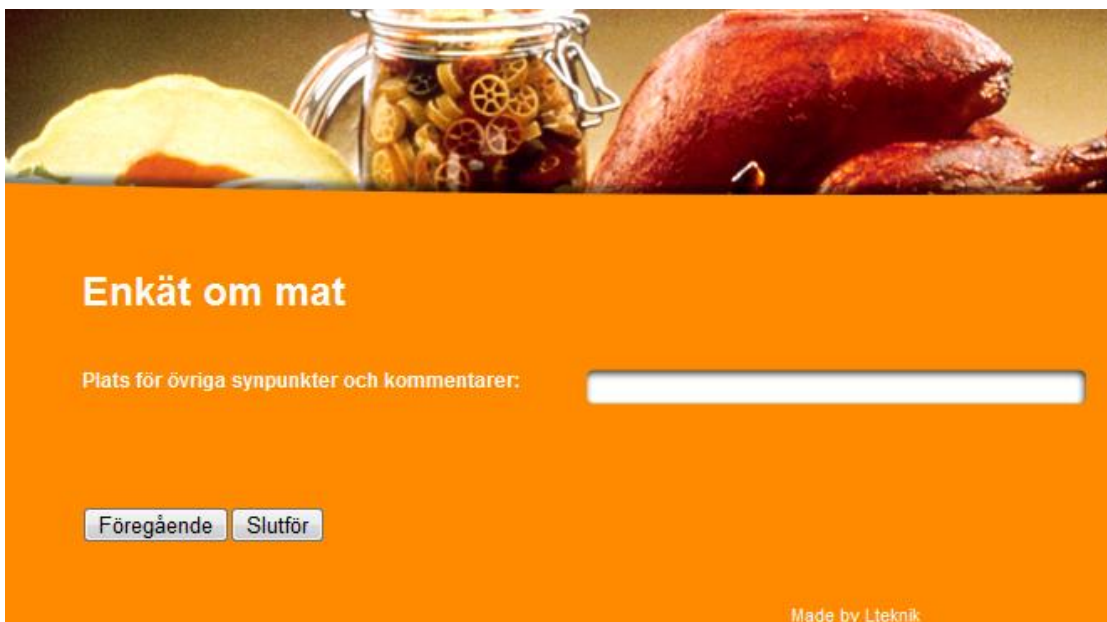
- Jag vill äta mer kött än vad jag gör
- Jag vill fortsätta äta den mängd jag gör
- Jag vill äta mindre kött än vad jag gör
- Vet inte

Made by Lteknik

Figur 2; Bild av en del av enkätens andra sida.



Figur 3; Bild av en del av enkätens tredje sida.



Figur 4; Bild av en del av enkätens fjärde och sista sida.



LUNDS UNIVERSITET

Miljövetenskaplig utbildning

Centrum för klimat- och
miljöforskning

Ekologihuset

22362 Lund